Евгений ВИШНЕВСКИЙ

КУЛИНАРНАЯ КНИГА БРОДЯЧЕГО ПОВАРА

кулинарные фантазии, идеи, технологии

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

«Кулинарная книга бродячего повара» написана в довольно редком жанре «занимательной кулинарии», когда автор излагает не только рецепты, придуманные им и опробованные на товарищах по экспедициям, но и приводит разного рода истории, связанные с теми или иными кушаньями. Так что эта книга, безусловно, представляет не только чисто прикладной (кулинарный) интерес, но и является занимательным чтением.

- Евгений Вишневский
  - ПРЕДИСЛОВИЕ КО ВТОРОМУ ИЗДАНИЮ
  - ПОВАРСКАЯ УТВАРЬ
  - РАБОТА С ТЕСТОМ
    -
    - Работа с кислым тестом
    - Хлеб
    - Пироги
    - Блины
    - Работа с пресным тестом
    - Макароны
  - СУПЫ
    -
    - Щи
    - Суточные щи
    - Борщ
    - Борщок
    - Суп харчо
    - Рассольник
    - Просто бульон
    - Суп из телятины
    - Солянка
    - Уха
    - Французский луковый суп
    - Овощной суп
    - Похлёбка
    - Суп из бобовых
    - Грибной суп
    - Суп на паровой или водяной бане
    - Холодные супы
    - Ботвинья
    - Хлебный суп
  - МЯСНЫЕ БЛЮДА

-
- Жареное мясо
- Шашлык
- Пельмени
- Плов
- Котлета
- Бифштекс
- Шницель
- Люля-кебаб (колопаки)
- Мясо, приготовленное целым «жиликом», и птица, запеченная целиком
- Птица, приготовленная в глине
- Мясо или птица, приготовленные в фольге
- Курица в луковом соусе
- Гагара в «пьяном» соусе
- Цыпленок «тапака»
- Молочный поросенок
- Картофельные «поросята»
- Бефстроганов
- Говядина в пиве по-немецки
- Жаркое телячье по-венгерски
- Жаркое кисло-сладкое по-еврейски
- Жаркое по-купечески
- Мясной пудинг
- Кушанья из языка
- Паштет
- Тушеное мясо
- Тушенка
- Жаркое по-королевски
- Олень по-таймырски

○ БЛЮДА ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА

-
- Яичница
- Драчена
- Яичная котлетка (яичный сеченик)
- Куриное гнездо
- Сырники
- Творожный пудинг
- Творожная пасха по-царски

○ РЫБНЫЕ БЛЮДА

-
- Соленая рыба
- Копченая рыба
- Кушанья из сырой рыбы

- Кушанья из вареной и тушеной рыбы
- Кушанья из печеной рыбы
- Рыба в кляре
- Фаршированная рыба
- Икра
- Кушанья из раков

- ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ГРИБНЫЕ БЛЮДА
  -
  - Картофельное пюре
  - Жареный картофель
  - Картофельное суфле
  - Картофельные драники
  - Картофель по-пушкински
  - Винегрет
  - Капустный сметанник
  - Лобио
  - Овощные салаты
  - Кушанья из фруктов
  - Жареные грибы
  - Грибные фрикадельки
  - Грибы по-толстовски
  - Заливные грибы
  - Грибы целиком по-русски
  - Кушанье из сырых грибов
- КАШИ
  -
  - Гречневая каша
  - Рисовая каша
  - Пшенная каша
  - Овсяная каша
  - Перловая (ячневая) каша
  - Манная каша
  - Гурьевская каша
- СОУСЫ
  -
  - Белые (сметанные) соусы
  - Ягодные и овощные соусы
  - Ореховые соусы
  - Грибные соусы
  - Хрен и горчица
  - Знаменитые (канонические) соусы
- НАПИТКИ
  -
  - Чай

        - Кофе
        - Кисели, компоты, взвары
        - Овощные и фруктовые соки
        - Сбитень
        - Квас
        - Крепкие (горячительные) напитки
    - ЗАКЛЮЧЕНИЕ
- notes
    - 1
    - 2
    - 3
    - 4
    - 5
    - 6
    - 7
    - 8
    - 9
    - 10
    - 11
    - 12
    - 13
    - 14
    - 15
    - 16
    - 17

Евгений Вишневский

КУЛИНАРНАЯ КНИГА БРОДЯЧЕГО ПОВАРА

Кулинарные фантазии, идеи, технологии

ПРЕДИСЛОВИЕ КО ВТОРОМУ ИЗДАНИЮ

Предисловие к первому изданию этой книги я начинал с объяснения причин ее появления на свет. Я убеждал читателя, что вовсе не собирался писать кулинарную книгу, но меня заставили сделать это. Может быть, я немного лукавил и отчасти жеманничал, поскольку на самом деле писать ее попросту побаивался. Ведь подавляющее большинство кулинарных книг никто не читает, ибо читать их, как художественную литературу, невозможно: уже где-то с третьей страницы скулы начинает сводить зевота и далее хочется рассматривать фотографии или картинки (как правило, очень высокого качества, отдадим им должное) либо, в случае надобности, списывать рецепты кушаний. Исключение составлял лишь фундаментальный труд незабвенной мадам Молоховец «Подарок молодой хозяйке», который, впрочем, в скудные на продукты советские времена

народ читал как научно-фантастическое произведение. Я боялся, что и мое неумелое детище постигнет та же участь, то есть его никто не станет читать, поскольку иных примеров не было.

Однако время шло, и вот сначала явились профессиональные и вместе с тем интересные в чтении кулинарные книги сразу ставшего знаменитым Вильяма Васильевича Похлебкина, а следом за ними — замечательное, язвительно-изысканное детище Петра Вайля и Александра Гениса «Русская кухня в изгнании». Вот тогда и я решился на этот труд.

Судя по тому, что тираж моей «Кулинарной книги бродячего повара» даже после нескольких допечаток довольно быстро разошелся, читающей публике она понравилась. Особенно хорошо ее брали перед женским праздником 8 Марта: это был приятный и совсем не дорогой подарок женам, тещам или золовкам. К тому же подарок с намеком, со значением: вот, дескать, как надо готовить.

Впрочем, возможно, успех моей книги объяснялся тем, что в то время на местном телевидении еженедельно шла передача «Похождения гурмана», автором и ведущим которой как раз и был я. А как известно, нет лучшей рекламы для печатной продукции, чем телевизионная передача. Собственно говоря, каждый из выпусков этого цикла и был маленьким кусочком из моей книги, который я рассказывал телезрителям, а иногда даже и показывал (что-то из кушаний готовил прямо в телестудии).

Так продолжалось два с половиной года. Но всему приходит коней, и в один прекрасный день я исчерпал свою книжку: в бездонной, как считал поначалу, бочке моих кулинарных сюжетов вдруг показалось дно. А повторяться мне очень не хотелось. В какой-то момент я даже ушел с телевидения, однако передача «Похождения гурмана» в сетке вещания осталась. Сценарии стали заказывать профессиональным теледраматургам, а на роль ведущего пригласили хорошего актера из театра «Глобус» Женю Важенина, с которым мы были слегка похожи внешне. Таких «профессиональных» телепередач было сделано то ли три, то ли четыре, но вскоре всем стало понятно, что это совсем не то, что для «Похождения гурмана» нужен именно автор-ведущий, рассказчик, путешественник и кулинар. И тогда редакторы телевидения стали изо всех сил уговаривать меня вернуться в передачу. И в конечном счете уговорили. Однако теперь у меня не было моей помощницы-книги, моего необъятного списка литературных подсказок, и мне пришлось для каждой новой передачи придумывать и писать сюжеты заново. Конечно, это было намного сложнее, но оказалось, что и здесь нет худа без добра: через год после возвращения на телевидение у меня

собралась довольно большая подборка новых кулинарных материалов, которая и вошла во второе издание этой книги, увеличив ее едва ли не наполовину. Появились новые кулинарные сюжеты, которые теперь представляются мне крайне необходимыми и без которых, первое издание книги сегодня кажется мне даже каким-то ущербным. Так, в главе «Работа с тестом» в первом издании книги ничего не говорилось о куличах и макаронах; в главе «Супы» — о легендарном французском луковом супе.

ПОВАРСКАЯ УТВАРЬ

Обычно в таких случаях пишут: «Кухонная утварь», но я чаще готовил не на кухне, а совсем в других условиях. «Без инструмента и вошь не убьешь», — говорит хорошая русская пословица. И всякий повар без своей утвари — как без рук. Помню, рассказывали мне друзья на Таймыре ужасную историю о том, как геологи, улетев в поле, забыли на аэродроме рюкзак со всем своим кухонным инвентарем, а было это в высоких арктических широтах, где ни прутика не растет. Вот представьте себе такую картину: вертолет, сделав прощальный круг, улетел на юг и прибудет теперь не раньше чем через месяц, полевики поставили палатки, разобрали снаряжение и тут обнаружили, что никакой посуды с ними нет. Слава богу, хоть ножи — а это оружие, пусть и холодное — были при себе. Что делать?! Целый месяц жить без горячей пиши, без кружки чаю?! Ведь не в пригоршнях же его варить! Вот когда они поняли, что такое — кухонная утварь! Едва не линчевали они тогда раззяву-повара. Конечно, с голоду ребята не пропали, весь сезон отработали, но потом долго вспоминали его черным словом[1]. Со мною же, слава богу, никогда таких казусов не бывало — к своему инвентарю я всегда относился очень трепетно: держал в чистоте и исправности, задолго до работы устраивал ему ревизию, безжалостно выкидывал все износившиеся предметы, даже и заслуженные, те, к которым успел привыкнуть, приобретал новые. Потому что добротная и исправная кухонная утварь — непременное условие поварского успеха.

Итак, с чего начать рассказ о моей поварской утвари? Расскажу сначала о своих ножах. Ножей у меня всегда бывало много, чаще всего мне их дарили[2]. Но далеко не всякий нож удостаивается чести стать моим кухонным орудием, особенно в полевых условиях. Это должен быть нож из хорошей стали, непременно нержавеющей, причем и лезвие, и ручка должны быть сделаны из единого куска металла.

Ножи с отдельной ручкой — деревянной, наборной, пластмассовой или даже костяной — никуда не годятся: они плохо пахнут и часто ломаются, а в щелки между лезвием и ручкой набивается грязь. Итак, ножи должны быть из целого куска металла. Один нож должен быть для мяса: широкий, тонкий, но жесткий, из очень хорошей стали, чтобы им можно было не только резать мясо, но и разрубать небольшие кости. Такой же нож должен быть и для рыбы. Пользоваться для

разделки и мяса, и рыбы одним ножом нежелательно: противно, если мясное блюдо будет иметь даже небольшой рыбий привкус, а рыбное — мясной. Третий нож — овощной: легкий, маленький с удобной «ухватистой» ручкой, узким лезвием и острым концом. Таким ножом не только удобно чистить овощи или фрукты, но и, например, вычищать глазки у картошки. Необходим также и «столовый нож»: большой, с широким лезвием, удобный, стерильно чистый, но необязательно хорошей стали. Им разрезают караваи хлеба, пироги, фаршированную рыбу и т. д.

Я полагаю, излишне и говорить, что все ножи, кроме, разве, «столового», должны быть остро наточены, ибо нет большего мучения для повара, чем работать тупым ножом. Для разделки рыбы и дичи неплохо иметь поварские ножницы, разумеется разные: для дичи — помощнее, для рыбы — полегче. Но непременно из хорошей нержавеющей стали и остро наточенные. И чтобы уж закончить с режущим и рубящим поварским инструментом, скажу о топоре. Топор обязательно нужен для разделки туш больших животных. Он должен быть с широким острым лезвием и деревянной ручкой. Нежелательно одним и тем же топором рубить дрова и разделывать тушу. Впрочем, такой топор, как и охотничий нож, можно отнести скорее не к поварской, а к охотничьей утвари. Но в полевых условиях это разделение весьма условное.

Теперь расскажу о своих деревянных инструментах. Прежде всего, это — разделочные доски: одна для мяса, другая для рыбы, третья для овощей, четвертая для теста. Последняя доска — самая большая (70х50 см), остальные — поменьше (45х30 см). Размеры здесь даны, конечно, приблизительные. Ни в коем случае нельзя использовать эти доски как подставки под кастрюли и сковороды; голодные и нетерпеливые молодые геологи частенько пытались это делать, но они быстро отучались от этой дурной привычки под страхом отлучения от лакомств. Каждая доска должна быть из единого куска дерева, лучше всего из липы, хотя можно и из березы или осины — у этих пород мягкая, но плотная фактура, их удобно не только мыть, но и скоблить, а это надо делать обязательно каждый день; нежелательно вырезать разделочные доски из хвойных пород дерева — вы рискуете придать легкий привкус смолы вашим кушаньям, а это далеко не всегда то, что нужно. По этой же причине при копчении рыбы, мяса и других продуктов нельзя коптильню топить хвойными породами дерева.

Некоторые повара любят работать на мраморных разделочных досках: их проще мыть; жидкие и вязкие составляющие будущего блюда в тело доски не впитываются, а это особенно важно, когда готовишь кондитерские изделия; на

мраморной доске легче катать «колобки» и «колбаски». Но я все-таки больше люблю «плоть дерева», мне приятней работать на ней, а при необходимости деревянную доску легко можно не только выскоблить, но и выстругать. Кроме того, мраморная доска быстро тупит ножи, куски мяса и рыбы «ездят» по ней, не говоря уже о том, что тяжелая мраморная доска — такая обуза в полевых условиях! А что касается кондитерских изделий, то готовлю их я крайне редко, потому что сам не люблю сладкого: резкий сладкий вкус кажется мне деспотичным, забивающим все иные вкусовые оттенки, да и, вообще говоря, повар и кондитер — разные профессии. Кстати, я никогда не понимал, почему слово «сладкий» является синонимом слову «вкусный» — вспомните причитание Бабы Яги из русской сказки: «Сладок кус не доедала!»

Но вернемся к деревянной кухонной утвари. Что тут у меня еще под рукой? Очень удобная вещь — деревянный молоток, которым я отбиваю мясо, а иногда и рыбу. Деревянный молоток, во-первых, легче металлического, а во-вторых, не так травмирует ткань мяса. Кроме того, на кухне (у костра, примуса, газовой плиты и т. д.) я всегда пользуюсь двумя большими деревянными ложками: одной — при варке супов, другой — компотов, взваров и киселей. Деревянная ложка легче, удобнее, а главное, не так обжигает губы и рот повара, когда нужно попробовать готовящееся или уже готовое кушанье. Я уже вам говорил, что всякий настоящий повар должен тщательно беречь от ожогов полость своего рта. Вместе с тем эти ложки у меня в работе много лет, я точно знаю их объем, и никогда не ошибаюсь в дозах. А еще у меня есть две деревянные скалки для раскатывания теста: одна большая, двуручная, другая маленькая. А если мы еще добавим сюда деревянную лопаточку (с ее помощью так удобно жарить, пряжить и пассеровать), толкушку для приготовления пюре (картофельного и любого другого), деревянную ступку с пестиком для толчения орехов, чеснока, горошин перца да чего угодно и сито для просеивания муки, минимальный набор деревянных инструментов будет готов.

Теперь настал черед металлической утвари. Прежде всего это, конечно, кастрюли, сковороды и сотейники.

Кастрюль у меня обычно бывает 3–4 штуки: большая эмалированная кастрюля для супов. Широкая алюминиевая кастрюля для кипячения молока (в полевых условиях, как правило, обходимся порошковым молоком), а также для варки пельменей или вареников, макарон, лапши или вермишели. Третья — специальная «кашеварная» кастрюля. И, наконец, кастрюля для компотов и киселей, впрочем, вместо нее я иногда употребляю эмалированное ведро.

Неплохо иметь и парочку сотейников: один большой — для жарения или пряжения, другой поменьше- для приготовления соусов или для быстрого разогревания кофе, какао и других напитков.

Сковород должно быть не менее двух, но лучше три-четыре. Обязательно нужна большая и глубокая сковорода из толстого металла с удобной деревянной ручкой и непременно плотной крышкой для запекания и тушения, в ней также можно жарить и пряжить, особенно в тех случаях, когда выход продукции должен быть достаточно большим.

Необходима также специальная небольшая черная чугунная сковорода для блинов. К этой «блинной» сковороде должно быть особенное отношение, она требует особенного ухода. Во-первых, ее никогда нельзя мыть водой, но чистить надо очень тщательно. Для этого нужно поставить сковороду на сильный огонь, налить в нее немного растительного масла и насыпать столовую ложку крупной соли. Дать ей хорошенько прокалиться, потом слегка остудить. Затем еще горячую сковороду надо быстро и тщательно протереть чистой тряпочкой или бумажной салфеткой, чтобы снять нагар. Вновь насыпать в сковородку сухой соли, прокалить и протереть. Если тряпочка при этом останется чистой, значит, сковорода готова для работы. В противном случае следует проделать операцию с маслом еще раз. Если же «блинную» сковороду не приготовить таким образом для работы, первый блин мы непременно испортим, грустно заметив при этом: «Первый блин — комом».

Можно также завести себе и чугунную эмалированную сковороду для приготовления омлетов и небольшую сковородку для пассерования: это очень удобно при варке супов или приготовлении сложных комплексных блюд, но это все уже роскошества, по крайней мере в полевых условиях.

И чтобы уже совсем закончить с металлической кухонной утварью, упомяну два эмалированных (или, на худой конец, алюминиевых) дуршлага, большую шумовку для снятия пены, две воронки (одну широкую — для процеживания, другую узкую — для наливания), универсальную терку (ту, что и трет, и строгает, и измельчает), ручную или механическую взбивалку (в цивилизованных условиях — электрическую) с двумя книрлями и двумя лопастями для перемешивания теста, фаршей, приготовления соусов, кремов и напитков. Сюда же отнесем и мясорубку с приставкой для выжимания соков. Впрочем, я не советовал бы вам злоупотреблять мясорубкой — кусок натурального сочного мяса или рыбы, как правило, намного вкуснее любого фарша, хотя, конечно, бывают ситуации, когда без

мясорубки или соковыжималки не обойтись, например при приготовлении пельменей или начинок для различных кулебяк и пирогов.

И только, было, я собрался сказать, что с металлической утварью покончил, как вспомнил, что даже и не упомянул свой главный, любимый, самый универсальный кухонный инструмент — большой чугунный казан, который пропутешествовал со мною (один и тот же!) почти 30 лет так же, как и мой старый, «заслуженный», теперь уже вдрызг разорванный светло-коричневый рюкзак. «О главном забыл!» — как писал в своих письмах Тевье-молочник, один из моих любимых литературных героев. Казан достоин целой главы. Он один может заменить едва ли не половину кухонной утвари. В нем можно варить супы и каши, жарить и пряжить, готовить рыбу и мясо во всяческих клярах, как жирных, так и пикантных, на нем можно печь пресные лепешки, используя его как тандыр, делать тушенку, то есть заготовлять мясо впрок, и еще многое, многое другое. А кроме того, есть блюда, которые можно приготовить только в казане, например плов. Конечно, казан тяжелый и занимает много места, но это тот самый случай, когда овчинка, безусловно, стоит выделки.

Еще одна моя слабость и любовь — глиняный горшок. Вместительный, толстостенный, обливной горшок с плотной крышкой. Иногда эти горшки продают без крышек, тогда крышку приходится делать самому из плотного пресного теста. По утверждению П. Вайля и А. Гениса, «вся русская кухня вышла из глиняного горшка, как все русские писатели из гоголевской шинели». Толстые стенки горшка нагреваются медленно и равномерно.

Блюдо в нем не варится, а томится и постепенно приобретает ту мягкость, изысканность и благородство духа, которые были свойственны лучшим достижениям старинной русской кухни. Готовить в горшке проще простого: заложил в него всё, что нужно, закрыл крышкой или плотно замазал тестом, поставил в разогретую духовку и всё. Остальное горшок сделает сам. Есть только одна проблема, весьма, впрочем, существенная: где взять духовку в полевых условиях? На открытый огонь горшок ставить нельзя: он этого не любит и попросту трескается. Сейчас, правда, начали уже выпускать переносные газовые плиты с небольшими духовками, но в те времена, когда я кухарничал где-нибудь, скажем, на Таймыре или Ямале, мы обходились в основном примусами. Да и в тех местах, где у нас не было проблем с дровами, создать духовку было не так-то просто. Но, как известно, голь на выдумки хитра. И даже в безлесной тундре

хитрые полевики научились делать духовки.

И тут я не могу не упомянуть о великом умельце Владимире Анатольевиче Вакаре, известном полярном геологе и мастере на все руки. Вот он-то первым и придумал «полярную» духовку, которую повсеместно на Севере все полевики вскоре стали называть «вакар-печкой»[3].

Итак, вот что такое «вакар-печь»: на работающий во всю мощь примус кладут поддон — чашку от весов (их легко найти на любой полярной помойке) с прорубленной в ней дырой. Дыру лучше всего сделать в форме звезды Давида; почему для этого дела более всего подходит символ сионизма, сказать затрудняюсь, но многочисленными экспериментами установлено, что это именно так. На поддон ставят либо горшок с продуктами, либо тороидальную, то есть похожую на калач, «чудо-печку», а сверху все это накрывают большим металлическим ящиком из фольги. В них на Север раньше привозили галеты. В ящике ножом прорезали дыры, чтобы была тяга и внутри не скапливался угарный газ. Вот вам духовка и готова.

В тайге или любом другом месте, где нет проблемы с дровами, «духовку» можно соорудить из железной бочки либо просто выкопать глубокую нору где-нибудь в основании крутой горы. Внутренности этой «норы-духовки» я при возможности вымазывал глиной, потом разжигал там костер и получал таким образом «духовку-горшок». Я очень гордился этим своим изобретением, но недавно узнал, что таким образом зэки в северных лагерях устраивали съестные скрадки-схроны, где солили грибы и хранили снедь, которой снабжали их тайга и тундра. Вот такую же «духовку» в свое время вполне самостоятельно придумал и я. Эта «духовка» топилась дровами; в нее потом загружались либо горшки с мясом, рыбой или овощами, либо формы с тестом; печь плотно закрывалась крышкой и замазывалась глиной. Остывая, «духовка» отдавала свое тепло горшку или формам с тестом, либо выпекая хлеба или пироги, либо готовя жаркое.

А чтобы узнать, до какого жара нужно натопить печь (если перетопишь ее, блюдо подгорит, если не дотопишь, останется сырым), я предварительно помещал в печь — буквально на несколько секунд — ветку с зелеными листьями. Листья должны от жара скручиваться, но не гореть. Если они горят, печь нужно слегка выстудить, если не скручиваются, нужно топить еще.

Много лет спустя, в Соединенных Штатах Америки, в театре-коммуне Питера Шумана, где поклонялись хлебу в буквальном смысле как божеству, мои манипуляции с зеленой веткой вызвали восторг и восхищение. Впрочем, я потерял, как мне кажется, нить

рассказа и начал говорить совсем о другом, хотя «огненная техника» (достаточно вспомнить знаменитую русскую печь) — это ведь тоже инвентарь, а умение работать с огнем и владение «огненной техникой» составляют один из главных аспектов поварского мастерства.

Но вернемся к поварской утвари. Как мне кажется, я рассказал уже почти обо всем своем «кухонном имуществе». Остались кое-какие, хотя и важные мелочи. К примеру, я забыл упомянуть о кулинарной фольге. У меня с собой всегда есть два рулона: широкий и узкий (о работе с фольгой я намереваюсь специально рассказать в этой книге).

Кроме того, у меня под рукой всегда есть набор чистых салфеток: 2–3 льняные, 2 марлевые и 2 бязевые. С их помощью, например, удобно варить рис. А еще у меня много много красивых вышитых плотных мешочков, зашитых со всех сторон — «прихваток». Ими я пользуюсь, чтобы не жечь пальцы — это самая распространенная поварская травма.

Недавно я смотрел кулинарную передачу немецкого телевидения, в которой рассказывалось о блюдах немецкой крестьянской кухни. Ничего особенно интересного и неожиданного по части кулинарных идей и технологий я оттуда не почерпнул, но, боже мой, сколько я увидел там потрясающих поварских инструментов и приспособлений! Мне бы все это в поле, куда-нибудь на Таймыр, в устье Лены или на плато Путорана! Уж я бы показал тогда кулинарный класс! Впрочем, в таком случае вертолет пришлось бы грузить в основном поварским, а не геологическим снаряжением и наша экспедиция приняла бы, пожалуй, совершенно иной характер.

РАБОТА С ТЕСТОМ

Позволю себе заметить, что работа с тестом требует не только сноровки и опыта, но и таланта. Я надеюсь, всем, мало-мальски знакомым с кулинарией, известно, что тесто бывает кислое (дрожжевое), пресное и кондитерское. Кондитерское тесто отличается не тем, что в нем больше, чем в дрожжевом, масла, яиц и сахара, а тем, что мука в нем играет неосновную роль: ее количество обычно составляет гораздо меньше половины общего объема других компонентов — масла, яиц, сахара, варенья и т. п. А в пресном тесте, так же как в дрожжевом, именно мука — главное действующее лицо. Но пресное (бездрожжевое) тесто чаще всего заводят либо для кулинарно-технических целей: на оболочки для пельменей или вареников; на крышки горшков, в которых будет томиться жаркое; как тестяную оболочку при запекании окорока и т. д., либо для приготовления галушек, клецок, пресных лепешек и домашней лапши, которая, как правило, получается гораздо вкуснее магазинной. А на хлеба и пироги, кулебяки и расстегаи, куличи и ватрушки, булки и булочки, пряники и пышки, оладьи и блины годится только кислое (дрожжевое) тесто.

В старину его образно называли «живым» или «жилым». И тут нет никакого преувеличения: ведь работу по подъему дрожжевого теста выполняют микробы, то есть живые существа. Впрочем, блины, как известно, могут быть и из пресного теста; в этом случае они называются блинчиками. Хотя блинчики — это, пожалуй, уже чуждое нам, иноземное влияние в «блинном» вопросе.

Работа с кислым тестом

Главная цель при постановке дрожжевого теста — сделать его легким и пышным. Это не так-то просто: надо грамотно замесить его, заботливо «выходить» и дать ему правильно растронуться. И все это отнюдь не такие примитивные операции, какими они кажутся на первый взгляд. У одного повара (пекаря) тут все получается как бы само собой, у другого, напротив, не получается ничего, хотя вроде бы и продукты те же, и условия те же, и все действия как будто тоже те же. Недаром в прежние времена тесто ставили всегда с молитвой, ибо никакие рецепты тут не властны. Сохранилась даже и пословица: «Та же мучка, да не те же ручки». Много мучений пришлось мне принять, прежде чем я научился свободно работать с дрожжевым тестом, творя хлеба, пироги и блины. Причем чаще всего мне приходилось работать в непростых полевых условиях, в тайге или безлесой тундре, вдалеке от удобств цивилизации, к которым мы так привыкаем, что обычно даже и не замечаем их.

Хлеб

Хлеб, безусловно, достоин того, чтобы я посвятил ему несколько возвышенных строк. Хлеб не только еда, причем еда по-настоящему вкусная (на севере Таймыра наши друзья-вертолетчики иногда давали здоровенного крюка, чтобы сесть к нам в лагерь и отведать свежевыпеченного хлеба, от одного запаха которого сладко кружится голова), но еще и символ, образ пиши телесной, упоминаемый в книгах, песнях, молитвах, например: «Хлеб наш насущный даждь нам днесь», «преломление хлеба» и т. д. Самых дорогих и почетных гостей на Руси принято было встречать хлебом-солью, то есть самым дорогим и священным, что есть в доме. Как-то хранительница старых традиций матушка Агафья из глухого староверского скита, что стоит в непроходимой тайге на границе Томской области и Красноярского края, рассказывала мне, что по-настоящему дорогим гостям выносят не случайный или только что испеченный каравай, а тот, что специально пекли для этой цели и освящали на Агафьин день (5 февраля по старому стилю), а потом сохраняли весь год[4].

Я уже упоминал о том, что в театре-коммуне Питера Шумана «Хлеб и кукла» поклоняются хлебу как божеству. Каждый день там пекут хлеб и с улыбками раздают его всем в округе, а выезжая на гастроли, непременно строят хлебную печь и всякий день начинают с выпечки хлеба. В 1989 году этот театр приезжал в Томск на фестиваль кукольных театров, сразу же после того, как город открыли для иностранцев. Тогда американские артисты в контракт специально включили такой пункт. И действительно, в самом центре Томска, прямо рядом с памятником В. И. Ленину американские кукольники сложили из кирпичей хлебную печь и каждый свой день начинали с выпечки хлеба, а потом раздавали свежие, горячие караваи прохожим, которые шарахались от американцев, как от проказы, выкрикивая: «Нет, нет, у нас всё есть! Нам ничего не нужно! Мы вовсе не голодаем!» Вот такая почти курьезная история.

Ну, а у русского человека хлеб всегда был и остается главным кушаньем во всякой трапезе. Недаром у нас говорят: «лишить куска хлеба», «хлеб, добытый в поте лица», — ежедневно повторяя эти слова, часто ли мы задумываемся над их буквальным смыслом? Мало того, на страницах периодической печати еще совсем недавно частенько можно было встретить многочисленные штампы, касающиеся хлеба. Тут и «уголь — хлеб промышленности», и «бумага — хлеб культуры», и много

подобной ерунды. А ведь хлеб, тот самый, который мы едим, основа нашей жизни и нашего питания. Недаром у зэков каторжных лагерей должность хлебореза считалась одной из самых почетных и «блатных», а кровавый «вождь и учитель» И. В. Сталин имел там иронический, но величественный титул — «великий хлеборез». Да и то сказать, у нас в России, и не только у нас, никакая трапеза без хлеба не трапеза. Большинство блюд без хлеба есть нам попросту невозможно. У меня в поле многие ребята даже кашу и пельмени ели с хлебом, говоря, что «так с детства приучены», что «без хлеба еды не понимают». Мало того, удивительно, но факт: любой зверь, любое живое существо, будь то птица, рыба, млекопитающее, пресмыкающееся или насекомое, хлеб ест, и ест с удовольствием. Хищники, травоядные, всеядные и даже пожирающие друг друга твари едины, в смысле пищи, только в одном: все они охотно едят хлеб. Все без исключения! И я неоднократно имел возможность в этом убедиться. Как видно, есть в хлебе какая-то необъяснимая притягательная сила.

Ладно, хватит патетики, начинаем ставить тесто для хлеба. Прежде всего, конечно, мы должны позаботиться о дрожжах. Хорошие, «ходкие» дрожжи — главный залог успеха при постановке хлебного теста. Две или даже три экспедиции были для меня напрочь испорчены только потому, что дрожжи, которые мы взяли с собой, оказались практически мертвыми. Уж чего только я не делал тогда с ними, как не «веселил»! И грел их у себя на груди, и добавлял сахару, и лил в них слегка прокисшее пиво, и смешивал с забродившей сметаной — ничего не помогало. Свежие, хорошие дрожжи по-настоящему заменить нельзя ничем, а все те ухищрения, о которых я только что рассказал, годятся лишь на то, чтобы помочь живым, но обессилевшим дрожжам. Покойнику же как известно, не поможет никакое лекарство Как узнать качество дрожжей? Да очень просто: взять немного теплой воды, растворить в ней шепотку сахара и растереть там капельку дрожжей; если минут через 5-10 они начнут пускать пузыри значит, дрожжи «живые», и чем бойчее пойдут эти пузыри, тем дрожжи лучше.

Ладно, допустим, вы убедились, что ваши дрожжи хороши. Теперь возьмем полстакана теплой воды такой, чтобы температуру легко терпела рука растворим чайную ложку сахара, взболтаем в растворе столовую ложку муки, а потом положим дрожжи Если это сухие дрожжи, взболтаем их так же как только что взбалтывали муку; если это дрожжи брусочком, тщательно разотрем их с ранее приготовленной болтушкой.

Сколько дрожжей нужно класть на одну квашню кислого теста? О, это очень сложный вопрос и ответ на него зависит от

многих обстоятельств, главное из которых — качество дрожжей. Чем свежее, «ходче» дрожжи, тем меньше их нужно. Кстати, у «живых», но заветревших дрожжей нужно тщательно отделить темные корочки и безжалостно выбросить их. Попутно замечу что настоящий повар не раздумывая, срезает обдирает и выбрасывает все те части исходных продуктов, которые внушают ему малейшие опасения. При постановке кислого теста обычно я беру от трети до половины стограммовой пачки дрожжей на килограмм муки, но это очень приблизительный расклад, потому что заранее очень трудно точно предугадать, сколько муки мне понадобится. Итак, сделали «закваску» для кислого теста. Поставим ее в самое укромное и теплое, но отнюдь не горячее место, чтобы наши драгоценные дрожжи там, не дай бог, не сварились, а сами займемся замесом теста.

Для этого сначала приготовим жидкость. Основу ее обычно составляет теплая вода. Не холодная и не горячая, а именно теплая, такая, чтобы это тепло легко терпела рука. Кроме того, сюда можно добавить молоко, жиры (годятся любые: подсолнечное или какое угодно растительное масло, растопленное сливочное масло, растопленный говяжий, бараний, свиной или куриный жир), сыворотку из-под творога, простоквашу, пахту, забродившую сметану, подкисший кефир — словом, всё, что есть у вас под рукой, или всё, что подскажет вам ваша кулинарная фантазия[5]. Можно также добавить пряности (тмин, корица, анис, кориандр) и даже сухие нерастворимые добавки (лук, сыр, творог), которые надо предварительно либо растереть, либо мелко-мелко нарубить, либо пропустить через мясорубку. Я бы не рекомендовал вам класть в хлебное тесто яйца — будущему хлебу они придадут хрупкость и жесткость, он будет быстро черстветь и легко крошиться. Яйца — это принадлежность пресного либо кондитерского теста, там они не только уместны, но и необходимы.

Теперь примите несколько практических советов.

Первое: все сухие нерастворимые добавки (лук, сыр, творог и т. п.), вместе взятые, по объему не должны превышать четвертой части жидкости хлебного теста, иначе дрожжам трудно будет «поднять» его.

Второе: все жиры не должны превышать половины объема воды, иначе тесто и, значит, наш хлеб будут сухими и ломкими.

Третье: молоко придает тесту пышность, мягкость, эластичность и упругость, но и молоком злоупотреблять не стоит. Лучше, чтобы в хлебном тесте его было меньше, чем воды: «молочное» тесто плохо пропекается. Молочный хлеб всегда должен быть небольшим, а еще лучше печь маленькие молочные

булочки.

Теперь нужно соединить закваску с жидкой основой теста и старательно размешать то, что получилось, а после этого еще и посолить. Солить надо, разумеется, по вкусу. При этом помните, что тесто лучше слегка недосолить, чем пересолить, хотя присказка «недосол на столе, а пересол на спине» тут совершенно неуместна: пирог на столе не досолишь. Но пересоленое тесто просто хуже поднимается, ведь соль — это все-таки очень сильный консервант (то есть убийца бактерий), а самое главное: оно будет также и невкусным[6].

После этого можно приступать к замешиванию теста. Муку для него вы должны приготовить заранее: просеять ее через сито и слегка подогреть. В полевых условиях обычно для хлеба берут пшеничную муку. Излишне и упоминать, что качество хлеба, пирогов и других хлебных изделий сильно зависит от качества муки. Для вкуса и разнообразия в пшеничную муку можно добавить горсть-другую муки ржаной, рисовой, гречневой или даже картофельной — словом, той, что у вас есть. Муку надо подсыпать постепенно небольшой равномерной струёй, непрерывно вымешивая при этом тесто в квашне[7].

Вымешивать тесто лучше всего специальной веселкой — узкой лопаточкой с толстой прочной ручкой. Впрочем, я в поле обычно замешиваю тесто голыми руками, разумеется, вымыв их предварительно с мылом и щеткой до хирургической чистоты. Месить тесто нужно круговыми движениями и только по часовой стрелке. Почему именно по часовой, а не наоборот, сказать затрудняюсь, но опыт показывает, что делать это нужно именно так. Подсыпать муку следует до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к рукам. Очень важно не пропустить этот момент: хлеб из слишком крутого теста никогда не станет у вас легким и пышным, а хлеб из слишком жидкого — как следует не пропечется. Это, впрочем, не касается теста для куличей, пряников и колобков, там-то как раз тесто должно быть очень плотным, с большим количеством вкусовых и ароматических добавок (орехов, меда, изюма и т. д.). Хотя эти виды выпечки относятся скорее к кондитерским изделиям. Мы же говорим о хлебном тесте. Упомяну тут еще один важный аспект: квашня должна быть наполнена тестом не более чем на треть. Иначе, поднимаясь, тесто полезет наружу.

Затем руки нужно вымыть, особенно если вы месили тесто руками, а не веселкой, смочить их очень холодной водой, огладить тесто, сформировать из него большой ком, достать его из квашни (если тесто замешано правильно, ком будет перекатываться с руки на руку как «живой»), немножко

«полюлюшкать» его, словно ребенка, и вновь опустить в квашню.

При этом тесто наполнится воздухом и станет еще более легким и упругим.

Предположим, тесто мы замесили, теперь нужно помочь ему как следует подняться. В домашних условиях большой проблемы тут нет: дома много теплых мест, скажем, возле батареи парового отопления, а вот в Арктике у меня с этим бывали серьезные трудности. Обычно я укутывал квашню в телогрейку и ватные штаны, переносил ее в самое теплое место в кухонной палатке, а сверху на. квашню сажал самого толстого члена нашего отряда, которого просил заняться какой-нибудь сидячей работой: что-нибудь чертить, писать или оцифровывать. Еще один совет: не торопите тесто подниматься (для этого есть много способов, например поставить кастрюлю с тестом в таз с горячей водой), пусть этот важный процесс произойдет естественным образом, не надо заставлять труженников-микробов, живущих в дрожжах, выбиваться из сил. Быстро поднявшееся тесто быстро и осядет.

Но вот вы убедились, что тесто прекрасно поднялось. Теперь надо «осадить» его веселкой и слегка подмесить. Если вам показалось, что тесто жидковато, можно чуть-чуть добавить муки (это единственный момент, когда тесто можно скорректировать), тщательно промесить его, а потом дать как следует «растронуться». Для этого слегка разогрейте духовку или чуть-чуть протопите печь и поставьте туда тесто, уже разложенное в формы, предварительно смазанные растительным маслом, чтобы тесто не прилипло к стенкам, а золотистые буханки потом сами вывалились наружу. Помните, что хлеб даст «припек», поэтому теста в форму надо положить столько, чтобы оно при выпечке не полезло наружу, то есть чуть больше половины формы. Если же вы собираетесь печь подовый хлеб, круглый каравай теста положите на противень, который также надо смазать маслом, ну а если у вас, счастливчика, есть настоящая русская печь (где ее сейчас можно найти, разве что у бабушки в деревне?!), кладите каравай теста прямо на под печи (недаром такой хлеб называется подовым). Попутно замечу, что тесто для черного (ржаного) подового хлеба лучше положить на капустный лист, проверено; это улучшит вкус хлеба. Процесс выпечки хлеба проходит без нашего участия: печь или духовка выпекут его сами. Нам важно лишь вынуть хлеб из печи или духовки вовремя: дать ему как следует пропечься и вместе с тем не пересушить его.

Впрочем, если мы будем печь хлеб в печке-каменушке или в печке, сделанной из железной бочки, важно натопить печку до нужного жара, отдав который она и пропечет хлеб. И если мы угадаем с температурой печи точно (тут, как я уже говорил, нам

поможет ветка с зелеными листьями), останется только вытряхнуть золотистые хлебные булки из форм и больше ничего. Ну а при выпечке хлеба в духовке, русской печи или «вакар-печке» готовность хлеба поможет определить наш кулинарный опыт да еще головокружительный и сладкий аромат свежевыпеченного хлеба. Он вначале будет сладеньким, еле уловимым, затем будет расти и расти, заполняя собою все вокруг, и когда он достигнет апогея, нужно загасить примусы и достать хлеба из печи или духовки.

После этого «хлебам» надо дать «отдохнуть». Для этого их, еще горячих, накрывают какой-нибудь чистой толстой тряпкой (ни в коем случае не синтетической!) и оставляют минут на 30–40.

Пироги

Пирог — одно из наших величайших кулинарных достояний. Наряду со щами, сбитнем, бараньим боком с кашей и жареным молочным поросенком он является подлинно русским кушаньем, избежавшим каких-либо иноземных кулинарных влияний. Прежде пироги подавали только на праздничных пирах, да и само слово «пирог» произошло от слова «пир». При этом каждому празднику тогда соответствовал свой собственный пир и, следовательно, свой собственный пирог. И поэтому пирогов у нас, на Руси, всегда было великое множество, так же как и праздников.

Пироги обычно пекут на противнях или на поду русской печи (эти пироги называются подовыми). Пирог — это, в сущности, тот же хлеб, но с начинкой, поэтому тесто для него нужно ставить то же самое, хлебное. Начинка для пирога может быть практически любой: мясо, рыба, каша, дичь, грибы, ягоды, творог, овощи, фрукты и т. д. Я не встречал и не пробовал пирогов разве что с макаронами. Общее правило: начинку в пироги нужно класть только холодной — от горячей или даже теплой начинки тесто верхней и нижней корок пирога у вас под руками «поплывет». При этом во все пироги, кроме рыбных, начинка кладется вареной. А вот рыбу в пирог лучше класть сырой, правда, тогда пирог надо выпекать вдвое дольше.

Пироги со сложными, многоярусными начинками называют кулебяками. Происхождение кулебяк, видимо, связано с тем, что в некоторые дни совмещались несколько праздников. А поскольку, как я уже сказал, каждому празднику соответствовал свой пирог, приходилось печь пирог многоярусный. Начинку в кулебяку обычно укладывают рядами: вниз — кашу, затем — мясо или рыбу, сверху — грибы, лук и т. д. Причем один ряд начинки от другого отделяют тонкими блинами, специально испеченными заранее. В. А. Гиляровский (дядя Гиляй), король московских репортеров, в своей знаменитой книге «Москва и москвичи» писал, что в знаменитом ресторане Тестова подавали кулебяку аж в 12 (!) ярусов. Такое виртуозное кулинарное сооружение мне даже и представить сложно!

Пироги бывают закрытыми (глухими), полузакрытыми (решетчатыми) или открытыми. Пироги с мясом, рыбой, грибами, луком с яйцами, а также с любой сыпучей начинкой (кроме, пожалуй, творога) делают только закрытыми. А вот пироги с начинкой, содержащей собственную влагу (с капустой, вареньем, творогом, яблоками и т. п.), можно готовить открытыми или полуоткрытыми, то есть перекрывать решеткой из теста.

Выкладывая нижнюю и верхнюю корки пирога, помните, что при печении они сильно увеличатся в объеме, а поэтому не стоит их делать слишком толстыми, но слишком тонкая корка пирога при выпечке порвется, что сделает ваш пирог не только некрасивым, но и невкусным. Соединить верхнюю корку пирога с нижней тоже нужно уметь. Эта операция называется «защипыванием» пирога. Пирог нужно защипывать подальше от плиты, так как возле огня края корок будут сильнее сохнуть, пальцы перед этой операцией лучше смочить ледяной водой. Пироги защипывают четырьмя способами: гребешком, боковушкой, кармашком или каймой. К сожалению, научить этому искусству я вас не могу, оно приходит только с опытом, а описывать словами движения — дело, вообще говоря, безнадежное.

Некоторые пироги, а чаше небольшие пирожки, хотя и закрывают тестом со всех сторон, но защипывают не полностью, оставляя сбоку узкую щель, чтобы наш пирог (или пирожок) «дышал», а начинка лучше пропеклась. При выпекании щель расширяется и пирог как бы «расстегивается». Такие пироги поэтому называют расстегаями.

Так же как и хлеб, пирог должен как следует «растронуться», для чего его сначала ставят минут на 15–20 в слабо прогретую печь. Затем, достав оттуда, смазывают верхнюю корку смесью из масла и взбитого яичного белка — это сделает пирог красивым, как бы «лакированным». И после этого уже ставят в очень хорошо прогретую духовку выпекаться окончательно. Как только пирог начнет румяниться, уменьшим жар до умеренного, а к концу выпекания — до слабого. Чтобы проверить, испекся пирог или нет (в особенности это важно знать при выпечке закрытого пирога), следует проткнуть его спичкой или деревянной шпажкой (зубочисткой): если тесто на нее не налипает, пирог готов. А вот признаком готовности рыбного пирога (тут нам ведь важно знать не только пропеклось ли наше тесто, но и готова ли начинка) является фонтанчик пара, который должен вырваться из пирога, который мы проколем спичкой (зубочисткой).

Готовый пирог непременно должен «отдохнуть». Впрочем, это же касается практически любой выпечки. Для этого, вынув пирог из духовки, переложим его на блюдо, устланное бумагой, смазанной сливочным маслом. Затем хорошенько укроем его толстым полотняным или льняным полотенцем либо какой-нибудь другой плотной тканью, только не синтетической, и дадим постоять минут 15–20. И лишь после этого подадим пирог на стол.

Кулич — непременный участник светлого праздника Пасхи Христовой, а с кулинарной точки зрения, он, может быть, ее

главный участник. Куличи, освященные в церкви, едят всю пасхальную неделю до самой Радонины. При этом грамотно приготовленный кулич за всю эту неделю не зачерствеет.

Приготовление кулича — тоже своего рода обряд. Тесто на кулич обязательно ставят с молитвой и обычно рассчитывают так, чтобы оно было готово к утру в пятницу на Страстной неделе. При этом желательно ставить много теста (то есть не на один, а на много куличей), поскольку в большом объеме тесто лучше выходится. Всю пятницу куличи пекут, а в субботу несут освящать в храм. Готовые куличи стараются богато украсить разными вкусными глазурями — земляничной, клюквенной, малиновой, облепиховой, мятной и т. д., орехами — грецким, миндальным, мускатным и т. д., цукатами и нонпарелью — цветным сахарным маком. Если такого мака нет, кулич украшают крашеным пиленом. Как правило, куличи пекут либо в специальных цилиндрических формах из белой жести, либо в высоких стаканах из жаропрочного стекла.

Куличи бывают разными: кулич царский и кулич монастырский, кулич заварной и кулич яичный, кулич миндальный, шоколадный, изюмный. Для приготовления каждого из них есть свои особенности, но в главном все куличи едины — их готовят из очень сдобного и очень крутого дрожжевого теста, которое должно отлично выходиться.

В отличие от хлебного теста или теста для пирогов, в куличи «ставят» много хорошо взбитых яичных белков («взбитых в стойкую пену», — говорят повара), много сливочного масла, взбитых сливок (не тех, что продают в тетрапаках, — их взбить не удастся, а настоящих кулинарных, 30-процентных сливок) и сахара. Яичные желтки при этом растирают с сахаром и тоже кладут в тесто. Разумеется, дрожжам очень трудно будет «поднять» такое тесто, поэтому нашим маленьким кулинарным труженикам придется помогать, готовя тесто для куличей в несколько этапов (в три, а иногда даже и в четыре), каждый раз помещая его в особенную комфортную, «теплую» атмосферу. Кроме того, это тесто надо нежно выхаживать, оберегать от сквозняков (в прежние времена его даже укутывали пуховыми подушками), лелеять и ни на минуту не упускать из вида.

Для куличного теста вначале на ночь ставят густую опару из самых лучших, самых «ходких» дрожжей (обычно разводят целиком 50-граммовую палочку) на теплом молоке, теплых сливках или теплой сыворотке из-под творога или сметаны, в которую добавляют 2–3 горсти муки.

Когда опара поднимется и начнет «пускать пузыри», ее нужно «осадить» веселкой, добавить яичные желтки, растертые с

сахаром добела (во все виды куличей обычно яичные желтки «ставят» в таком виде), яичные белки, растертые в стойкую пену, и затем осторожно, чтобы не разрушить пену, добавить муки. Муки должно быть столько, чтобы тесто получилось таким густым, как на хлеба или пироги. Затем тесто тщательно размешать и снова поставить подниматься.

Поднявшееся тесто «осадить» веселкой, добавить в него растопленное (но не огненногорячее!) сливочное масло, взбитые сливки, по вкусу посолить, снова добавить муки, снова как следует размешать (это уже тяжелая физическая работа!) и вновь поставить в тепло подниматься.

И еще раз «осадить» тесто веселкой, в этот раз как следует «выбить» его (удалить скопившийся там углекислый газ), добавить распаренного просушенного белого изюма без косточек, толченого миндаля, немного мелко нарезанных цукатов, а также (на ваше усмотрение) по щепотке тонко смолотых на кофейной мельнице корицы, гвоздики, кардамона или бадьяна. Иногда в тесто для кулича добавляют еще и 1–2 рюмки хорошего рома или коньяка или полстакана красного вина. После этого тесто надо окончательно размешать веселкой самым тщательным образом.

Заранее приготовленные жестяные или стеклянные формы для куличей изнутри обильно смазать мягким сливочным маслом (ни в коем случае не жидким!), наполнить их тестом не более чем наполовину, и дать ему еще раз как следует растронуться (лучше всего поставить в слабо нагретую духовку). Когда тесто поднимется выше, чем на три четверти формы, надо поставить куличи в духовку и печь при температуре порядка 180 градусов. Время выпечки зависит от размера кулича и составляет в среднем полтора-два часа.

Блины

Ах, что за прелесть, русский блин! Горячий, румяный, мягкий, нежно рыхлый, ноздреватый, пышный, легкий, как бы полупрозрачный, с четко различимым рисунком многочисленных пор! Хорош блин с маслом, сметаной, икрой, соленой рыбой, паштетом! Недаром на Руси тещи потчевали любимых зятьев именно блинами, а купцы на Масленицу съедали блины десятками, пьянея от нежного теста сильнее, чем от водки. А уж как украшали нашу суровую жизнь на Севере эти сочные, нежные и вкусные прообразы Солнца!

Настоящие русские блины делают из кислого дрожжевого теста. Можно, правда, приготовить блины и по бездрожжевой технологии, с помощью соды, которую при этом непременно «гасят» кислой сметаной или слабым раствором уксуса. Иногда в пресное тесто добавляют специальный «рыхлитель теста», который сейчас повсеместно продают в пакетиках, как специи. Но это все чуждое нам западное влияние в кулинарии, и уж в приготовлении-то блинов, нашего исконного блюда, мы его с гневом отбросим прочь. И это, кстати, будут уже не блины, но блинчики.

На свете существует много разных видов блинов (гречневые, пшеничные, ржаные, манные, заварные и т. д.), но технология приготовления всех их приблизительно одинакова. Блинное тесто обычно замешивают опарным способом часов за 5–6 до выпечки. То есть вначале в теплом молоке или теплой воле с дрожжами размешивают только половину муки, а затем, когда опара подойдет, добавляют остальную муку, соль, сахар, масло и всё это вновь тщательно размешивают и подбивают. (Иногда тесто обваривают горячим молоком или горячей водой — так готовят «заварные» блины.) Затем подмешивают туда взбитые яичные белки и сливки, после чего тесто должно еще раз подойти. И только тогда его начинают печь. Тесто для блинов должно быть той же густоты, что и хорошая деревенская сметана. Для этого соотношение сухарной жидкости и муки должно быть примерно один к одному. При подготовке блинного теста важно соблюсти три главных правила: во-первых, дрожжи должны быть «ходкими» и в оптимальном количестве, иначе блины либо будут клеклыми (если дрожжей мало или если они недостаточно «ходкие»), либо слишком кислыми (если дрожжей слишком много); во-вторых, тесто во всех стадиях надо взбивать и растирать очень тщательно (делать это придется 2, а то и 3раза), чтобы не осталось в нем ни единого комочка; в-третьих, обваривать опару надо не крутым

кипятком и не кипящим молоком, а лишь доведенным до кипения и затем слегка остуженным, иначе вы сварите напрочь ваши дрожжи.

Казалось бы, что может быть проще выпечки блинов: зачерпнул деревянной ложкой жидкого теста, вылил на раскаленную смазанную маслом сковороду так, чтобы оно разлилось тонким ровным слоем, вот все премудрости. Так-то оно так, да не все здесь так уж и просто. Во-первых, надо уметь зачерпнуть правильную порцию теста, а этот навык приходит только с практикой. Во-вторых, очень большое значение имеет количество масла на сковороде: если масла мало — блин пригорит, если слишком много — будет толстым и неровным, поскольку горячее масло не даст тесту свободно разлиться по сковороде. Поэтому масло чаше всего не льют, а смазывают им горячую поверхность сковороды перед выпечкой каждого блина. Я обычно делаю это луковицей, разрезанной поперек и наколотой на вилку. Многие хозяйки используют гусиное перо, которое они обмакивают в масло. Мне эта технология не нравится: во-первых, много масла впитывается в ткань пера, во-вторых, перо подгорает и быстро выходит из строя, в-третьих, легкий привкус горелого пера вкусовых качеств блина нисколько не улучшает. А вот сок луковицы, смешиваясь с горячим маслом, придает блину дополнительный приятный аромат. Готовые блины, один за другим, смазывают маслом и складывают в специально нагретую глубокую посуду, стоящую тут же, рядом, на плите, а сверху прикрывают их полотенцем, чтобы не остывали.

Пару отдельных слов я хочу сказать и о так называемых блинчатых пирогах. Я поместил их в этот раздел потому, что, вообще говоря, никакого отношения к пирогам они не имеют. Это все-таки блины, хотя и сложенные стопкой, один на другой, и переложенные какой-нибудь начинкой, чаще всего мясным фаршем или луком с крутыми яйцами. Такие стопки блинов обычно смазывают с боков взбитой смесью из яиц, молока и муки, чтобы фарш не вываливался наружу, и запекают в духовке.

Некоторой разновидностью блинов можно назвать также и оладьи. Тесто для них ставят так же, как и на блины, только замешивают обычно вдвое гуще (и лишь вдвое жиже, чем на хлеба и пироги). Жарят оладьи на тех же самых блинных сковородках, только в гораздо большем количестве масла.

Работа с пресным тестом

Теперь давайте поговорим о пресном тесте. С одной стороны, ставить его проще: не нужно возиться с дрожжами (кто угодно скажет вам, что нет ничего хлопотливее работы с живыми существами), но с другой — пресное тесто намного труднее замешивать. Как правило, оно должно быть очень плотным, крутым и непроницаемым. В состав пресного теста обычно входят яйца, причем зачастую они там являются почти что единственной жидкостью. Кроме того, для пресного теста необходима мука с хорошим содержанием клейковины, чтобы впоследствии тонкая тестяная оболочка не рвалась и выдерживала значительные нагрузки.

Ну что же, давайте поставим обыкновенное пресное тесто, скажем, для оболочек пельменей или вареников или крышки для горшка, для тестяной оболочки при запекании окорока, а может быть, для лапши, галушек или клецок. Возьмем стакан-полтора пшеничной муки (только для оболочки запекаемого окорока предпочтительней ржаная мука или даже отруби), высыплем его на «тестяную» разделочную доску горкой, сделаем в этой горке углубление в виде кратера и внутрь его разобьем одно яйцо. Потом добавим одну (да-да, всего только одну!) столовую ложку воды (лучше минеральной) и начнем быстро обеими руками (вот тут уж никаких веселок) замешивать тесто так, чтобы жидкость по возможности не выливалась из кратера. Для этого муку будем равномерно собирать с подножия «вулкана» и высыпать ее в кратер, следя, чтобы наша горка не сломалась. Причем муку надо не просто сыпать, а прижимать ее с силой к жидкости так, чтобы та впитывалась в муку и образовывала тесто. Конечно, сначала у вас ничего путного не получится: ваш «вулкан» сломается и Яйцо начнет «бегать» по доске. Все попытки остановить «беглеца» приведут лишь к тому, что вы перемажетесь липким тестом, а большая часть муки останется «лишней». Ничего страшного, поначалу это случается практически с каждым. Продолжайте как можно быстрее и решительнее смешивать муку с этим крохотным количеством жидкости: поверьте моему опыту — ее вполне достаточно для того, чтобы вобрать в себя стакан (или даже полтора) муки. При этом выйдет по-настоящему крутое тесто. Если же оно все-таки покажется вам суховатым, еще раз как следует разомните ваш колобок и заверните его во влажное полотенце, а затем оставьте в покое минут на 10–15. Но и нормальный колобок все равно нужно завернуть во влажное полотенце, там тесто как следует «дозреет» и станет более

эластичным[8].

Вторая важная и трудная операция при работе с пресным тестом — раскатывание. Впрочем, тесто, приготовленное для галушек и клецок, раскатывать не придется. Раскатывают тесто для пельменей, лапши, разного рода тестяных оболочек и т. д. скалкой на доске, слегка припорошенной мукой. И саму скалку надо так же припорошить мукой. Это делается для того, чтобы тесто не липло ни к доске, ни к скалке. При этом муки на ваших инструментах должно быть именно чуть-чуть (тесто и так уже достаточно плотное), иначе лишняя мука сделает его ломким и хрупким. Если мы готовим тесто для лапши, пельменей, вареников и тому подобных изделий, раскатать его надо как можно тоньше, ведь при отваривании оно сильно разбухнет, а потому толстая оболочка пельменя, а тем более лапша или хинкал превратятся в кляклый тестяной ком. Да и варить такие пельмени (вареники, манты, позы, бораки и т. п.) придется дольше, что грозит прободением пельменя (вареника и т. д.), а это уже чистейший кулинарный брак. Впрочем, об этом я подробнее расскажу в разделе, посвященном пельменям.

Тесто для лапши раскатывают из целого колобка. Будьте готовы к тому, что тестяной лист получится таким огромным, что не уместится не только на доске, но и на столе. Тогда придется делить лист на части. При этом ту часть, которую вы отрезали и которая еще ждет своей очереди, надо, свернув в трубку, завернуть в мокрое полотенце. Иначе она подсохнет, пока вы будете возиться с первой порцией. Тесто надо раскатать до толщины бумаги. Некоторым виртуозам удается сделать такой тонкий лист, что он просвечивает насквозь и при этом не рвется. Если нарезать лист полосами в 2–3 сантиметра, а потом эти полосы — на куски шириной в 5–6 сантиметров, получится хинкал, который иногда называют «грузинской лапшой». А чтобы получить более привычную нам русскую лапшу, слегка подсушим тестяной лист, чуть-чуть припорошим его мукою и скатаем лист в трубку. Затем осторожно сплющим ее и острым ножом нарежем поперек тесто тонкими колечками, разбросаем их на столе или противне просторно и дадим им подвянуть.

Меня могут спросить: «А зачем все эти ухищрения? Разве нельзя просто купить лапшу (макароны, спагетти и т. п. продукты) в магазине?» Можно, конечно. Но, во-первых, домашняя лапша почему-то все равно получается вкуснее, а во-вторых, в магазине все эти макаронные изделия, если они даже самого высокого класса, всегда строго стандартны. А у себя на кухне вы можете творить какую угодно лапшу. Во-первых, вы можете свободно смешивать разные виды муки, добавляя к

пшеничной, которая, как правило, остается основной, ложку-другую ржаной, овсяной, гречневой, рисовой — словом, любой другой муки. Во-вторых, вы можете совершенно свободно варьировать ту небольшую дозу жидкости, которую добавите к сырым яйцам: вместо воды можно взять старой сметаны, сыворотки, сока лука или моркови, растительного масла, рассола из-под квашеной капусты или соленых огурцов — словом, всё, что подскажет вам ваша богатая кулинарная фантазия. Надо ли говорить, что всякий раз вы получите новую лапшу. И вполне может статься, что такая домашняя лапша просто будет вашим фирменным блюдом, на которое можно даже приглашать гостей.

А вот тесто для пельменей (вареников, мантов, поз, бораков, кундюмов и тому подобных кушаний) раскатывают по-другому. Сперва тестяной колобок превращают в цилиндрик толщиною в толстый карандаш. Затем отрезают от него кусочки величиной в орех и раскатывают их маленькой скалкой. Впрочем, некоторые вырезают для пельменей тестяные кружки, скажем, маленьким стаканом из большого и тонкого тестяного листа.

Но я бы не рекомендовал такую технологию: тонкий тестяной лист быстро сохнет и такие пельмени потом будет трудно залеплять.

Макароны

Вообще говоря, макароны считаются итальянским национальным блюдом. Не зря итальянцев иногда называют «макаронниками». Правда, в самой Италии это кушанье именуют вовсе не макаронами, а непривычным для российского уха словом «паста» (у нас пастой обычно называют совсем другие вещества, в том числе и совершенно несъедобные). Чаще всего мы считаем макароны едой обыденной, простой, главное достоинство которой — простота приготовления. Чего там особенного: отварил в подсоленной воде макаронные изделия, купленные в ближайшем магазине, откинул на дуршлаг, в крайнем случае промыл холодной водой, — вот и вся кулинария! Но, оказывается, макароны могут украсить меню самых изысканных ресторанов, особенно итальянских. Вопрос лишь в том, какого качества эти макароны, а также с чем и как их подать, каким вином запивать. Макароны едят с маслом, сыром, лучше всего с итальянским сыром «рикота», мясом, рыбой, различными морепродуктами, под белым (бешамель) или красным (томатным) соусами; добавляют в легкие и густые супы; запекают в пряной, сливочной или томатной заливке.

Говорят, что первыми производство макарон, то есть «пасты», наладили жители Палермо, столицы Сицилии. Известен документ XII] века «Опись имущества богатого сицилийского горожанина», в котором среди прочих ценностей указывается и «корзина с макаронами». Тесто для макарон в ту пору месили мужчины босыми ногами, сидя в ряд на длинной скамье (кстати, босыми ногами давили и сок из винограда при приготовлении вина). А в начале XIX века произошла историческая встреча «прекрасной дамы» (пасты) с «заморским кавалером» (помидором), завезенным в Европу испанскими конкистадорами из Нового Света. И от этого союза произошло множество удивительных кушаний. Прежде-то макароны ели попросту с маслом или, в лучшем случае, с сыром. А с появлением томатной пасты у кулинаров появилось много замечательных возможностей.

Сами макароны делали и продолжают делать из лучшей муки пшениц твердых сортов. И, как ни удивительно, лучшей пшеницей для этого всегда была наша русская, «таганрогская», то есть южно-русская, или малороссийская пшеница, а «таганрогская паста» всегда считалась в Италии самой лучшей. Для гурманов с особенно утонченным вкусом делали макароны из ржаной или гречневой муки, а также макароны, в которые добавляли горсть-другую картофельной муки. Надо ли говорить, что всё это тоже

привозилось из России! В Неаполе, который к концу 19 века стал «макаронной столицей» Италии, были построены даже специальные причалы, к которым швартовались огромные корабли, груженные русским зерном.

Макароны для итальянца всегда были настоящим национальным кушаньем, кулинарным символом страны. Главный персонаж итальянской народной комедии толстяк и обжора Пульчинелла (вроде нашего Петрушки) по праву именовался также и «пожирателем макарон». В Риме, у подножия Квиринальского холма, неподалеку от знаменитого фонтана Треви есть единственный в мире музей макарон (музей «пасты»). Это 11 залов, посвященных истории, технологии приготовления макарон, их роли в искусстве и последним достижениям «макаронной науки». Здесь выпускают научные труды, посвященные макаронам, а также собирают старинные и экзотические рецепты их производства. Не много на свете найдется кушаний, которым посвящены музеи!

Как и всякий национальный символ, макароны не могли обойтись без врагов. В Италии в разное время с «пастой», то есть с макаронами, боролась инквизиция, ее предавали анафеме политики, философы, лекари, борцы за здоровье нации. Во времена фашизма знаменитый философ-футурист Маринетти издал манифест «Футуристическая кухня», призвав Муссолини объявить макароны вне закона. Он считал, что они превратили итальянцев в нацию ленивых мечтателей и ведут страну к гибели. Слава богу, Муссолини остался глух к этим призывам, может быть, потому, что сам любил макароны, а может, потому, что испугался народного бунта.

Как ни странно, сами макароны по калорийности безобиднее овсянки. Все зависит от того, чем и как они приправлены. Существует множество очень вкусных низкокалорийных, вегетарианских соусов и подливок, которые могут создать незабываемое кушанье. А уж сколько простора дают макароны для кулинарной фантазии и эксперимента, погружаясь в различные национальные соусы и приправы кухонь всего мира, приобретая тысячи новых оттенков вкуса, цвета и аромата! Но при этом макароны всегда остаются сами собой, и никакой самый изысканный соус не может затмить их простого, но знаменитого имени и вкуса!

СУПЫ

Что такое суп, знают все. По крайней мере в России без супа невозможен никакой обед. И поэтому недаром суп называют у нас первым блюдом, первым и по порядку, и по смыслу. Обычно супы готовят повара с более высокой квалификацией, чем квалификация, которой обычно обладают специалисты по вторым блюдам, пусть даже и порционным. Выше по кулинарному рангу стоят только творцы соусов. Давно замечено, что наиболее крепки те семьи, в которых каждый день едят суп, едят всей семьей за большим обеденным столом, покрытым скатертью, разливая из красивой фарфоровой супницы с крышкой по тарелкам густую, ароматную, горячую, или, наоборот, холодную, если суп летний и приготовлен как холодное блюдо, жидкость. Говорят, есть страны, притом вполне цивилизованные, где супов либо не едят вообще, либо едят крайне редко. Но что нам до них, мы-то живем в России, где ложка появилась в обиходе намного раньше вилки.

На днях я с удовлетворением узнал, что бывший губернатор Нижнего Новгорода Иван Скляров издал специальный указ о торжественном праздновании тысячелетия ложки на Руси в рамках знаменитой Нижегородской ярмарки. Интересно, а как наши предки-славяне ели до того — руками, видимо; впрочем, что же тут предосудительного: казахи свой бешбармак, а узбеки плов едят руками до сих пор. В прежние, притом не столь уж и далекие времена, к примеру, щи были основным, а часто и единственным серьезным кушаньем на русском крестьянском столе.

В экспедициях, особенно высокоширотных, именно суп, горячее наваристое жирное «хлебово», был главным кушаньем у нас за ужином. Вообще говоря, обычно суп подают только к обеду, но никак не к завтраку и не к ужину, разве что в некоторых крестьянских семьях по утрам разливают вчерашний суп, да и то скорее из принципа: не пропадать же добру! Но в экспедициях, где обычно геологи (биологи, палеонтологи и т. д.) уходят на целый день, а иногда и на несколько дней в маршрут, свой распорядок питания. Там плотно завтракают и сытно ужинают, а в обед обходятся обычно чаем с холодной закуской, «тормозком», как говорят геологи. «Что поделать — такая работа!» — поется в известной геологической песне.

Помню, в одной из наших экспедиций был такой случай. Двое наших ребят ушли в очень тяжелый маршрут в горы Быранга (лагерь был разбит у их подножия, на берегу озера Таймыр) и попали в страшный ледяной ураган. Боже, как мы тогда

переживали за них! Вернулись они лишь на третьи сутки, закованные в ледяные панцыри, падающие от усталости, голодные и изможденные до крайней степени. Надо ли говорить, что мы, ожидая их, были во всеоружии: я приготовил много вкусной горячей еды, печка в палатке топилась непрерывно, были наготове сухая теплая одежда и меховые спальные мешки, куда мы заранее наложили горячих камней. Ребятам помогли переодеться и потащили за стол, уставленный их любимыми кушаньями.

— Ничего не надо! — прохрипел один из бедолаг. — Только супа! Много горячего острого супа.

Вдвоем они съели целый тазик (да-да, именно тазик!) супа-харчо из оленьей грудинки, ни к какой другой еде даже и не притронулись и завалились спать. Проснулись они часа через четыре от голода, вновь навернули такой же тазик супа, ничего более есть опять не пожелали и снова завалились спать. Так продолжалось двое суток (конечно, супы были разными), до тех пор пока в одно прекрасное утро они не проснулись окончательно бодрыми и полными сил. Вот что такое суп!

Супы бывают разными: горячими и холодными, жидкими и густыми (их называют еще «супами-пюре»). Даже простой бульон может быть супом, достаточно вспомнить так называемый «еврейский пенициллин» — знаменитый еврейский куриный бульон, гордость еврейской кухни. Кроме того, супы бывают мясными и рыбными, овощными и фруктовыми, грибными, крупяными и тестяными. Супы делают на воде, на квасе, на пиве, на фруктовых и овощных соках и отварах и даже на молодом вине — это изыски бессарабской кухни. Супы бывают также на молоке, кефире, сметане, айране или катыке[9]. Можно вообще сварить суп на паровой бане, изначально не добавляя в кушанье или почти не добавляя никакой жидкости. Все эти супы, разумеется, разнятся между собой по виду, по вкусу, по консистенции и по аромату. Одно только объединяет их: главное в каждом из этих супов — бульон или жидкая составляющая, именно ее ценит большинство гурманов. Хотя есть любители и гущины в супе (их, правда, заметно меньше), это они с горячностью убеждают всех, что в настоящих щах (настоящем борще или супе-харчо, настоящем рассольнике или свекольнике, настоящей солянке, окрошке и т. д.) ложка непременно должна стоять. Ну да, как говорит известная русская пословица, «на вкус и на цвет товарища нет».

Ладно, хватит философствовать, давайте готовить суп. Начнем, пожалуй, с какого-нибудь горячего супа. Вообще говоря, горячий, в особенности жирный суп по возможности нужно

готовить только на одну трапезу. Разогревать суп — последнее дело, а холодными жирные супы есть попросту невозможно. Исключение составляют разве что знаменитые «суточные щи» — щи из кислой капусты на грибном бульоне. Впрочем, этот суп отнюдь не жирный, так что моя оговорка тут и ни к чему. Суточные щи разогревать можно — на другой день они становятся даже вкуснее при условии, конечно, что «ночевали» они не в окисляемой посуде; но только на другой день: на третий день — это уже несъедобная баланда. К сожалению, жизнь вносит и сюда свои коррективы: далеко не каждый день мы имеем возможность готовить суп, так что нам частенько приходится поступаться своими кулинарными принципами. Но уж в книге-то мы вполне можем рассматривать некий идеальный вариант. Итак, супа мы готовим столько, сколько нам нужно только для одного обеда.

Щи

Любой россиянин, не задумываясь, скажет вам, что любимым горячим супом нашего народа являются щи — и недаром этот суп, как и батюшку-барина, на Руси испокон веку звали на «вы». Само это слово — «щи» — ни на какой язык перевести невозможно. По-английски иногда, правда, их называют «cabbage soup» — «капустный суп», но мы-то с вами прекрасно знаем, что щи могут быть также из щавеля, крапивы, шпината, кресс-салата и любой другой зелени. Впрочем, давайте сварим обыкновенные (что вовсе не значит — примитивные!) мясные щи. Предупреждаю сразу, что блюдо это, несмотря на кажущуюся простоту, очень хлопотное. Впрочем, овчинка тут, безусловно, стоит выделки: в прежние времена в рационе русских людей щи бывали целым обедом. Один мой друг, устраивая пир в честь своего юбилея, подал на праздничный стол собственноручно сваренные им щи. Гости поначалу были удивлены и даже отчасти шокированы: где это видано, чтобы сейчас на пиру подавали щи?! Но отведав их, признали настоящим лакомством и горячо хвалили хозяина за щедрость и яркую экстравагантность. Однако с сожалением должен отметить, что во многих домах, где, казалось бы, к вопросам семейного питания относятся серьезно и даже благоговейно (и это правильно: ничто так не сближает людей, как совместная трапеза), престиж щей упал очень низко.

— Ну что вы, эта семья не нашего круга, — брезгливо сморщив нос, говорит какая-нибудь интеллигентная дама, — у них же щами на лестнице пахнет.

Рискну заметить, что происходит это не оттого, что блюдо плохо само по себе (я убежден, что настоящие щи — одна из вершин русской кухни), а просто потому, что настоящие щи разучились варить. Не так давно в городе Бостоне был проведен семинар, посвященный экономическим отношениям стран Запада и нынешней России, в котором приняли участие известнейшие бизнесмены, политики и экономисты всего мира. А потом в фешенебельном зале приемов этой интеллектуальной столицы Америки был дан парадный обед в «русском стиле». Меню обеда было таким; щи и перловая каша с жареной рыбой (лососем). Я видел репортаж с этого обеда по телевизору и немало потешился, наблюдая, как вышколенные официанты во фраках и белых перчатках серебряными половниками разливали наши российские щи по тарелкам севрского фарфора дамам в вечерних платьях и бизнесменам в смокингах.

Но встанем, наконец, к плите (костру, примусу и т. д.).

Настоящие щи готовят по частям. Сначала мы сварим мясной бульон. Положим в кастрюлю мозговые кости и непременно кусок хорошей говядины, можно добавить для навара и нежности также несколько свиных ребрышек. Отменные щи получаются из мяса таймырского оленя, молодого верхоянского лося или путоранского снежного барана. И хотя я не представляю, где в городских условиях такое мясо можно найти, но заверяю тебя, дорогой читатель, что бульон из мяса этих животных получается превосходным. Может быть, потому, что, во-первых, мяса в бульон в полевых условиях кладут не жалея, во-вторых, потому, что мясо это обычно свежайшее, а в-третьих, потому, что наше животное, гуляя по безбрежным просторам тайги или тундры, кормилось естественной пищей, а не кормовыми добавками и синтетическими стимуляторами роста. Особенно же вкусно осеннее мясо оленя, лося или косули с легким привкусом грибов.

Но вернемся на нашу городскую кухню. Зальем мясо, из которого мы собираемся сварить бульон, холодной водой, причем постараемся рассчитать так, чтобы в процессе приготовления щей не пришлось ни добавлять, ни отливать воду. Варить щи нужно либо в керамическом или чугунном горшке, либо на худой коней в эмалированной кастрюле. В горшок (или кастрюлю) положим также большую луковицу, лучше слегка проросшую. Проверено, что проросшая луковица сильнее осветляет бульон, собирая на себя пену. Сварим бульон до полуготовности, то есть дадим ему только закипеть, а затем уменьшим огонь до возможного минимума и закроем горшок (чугун или кастрюлю). Разумеется, к этому времени пена из бульона должна быть полностью удалена шумовочной ложкой (это нужно делать непрерывно в процессе приготовления бульона), края горшка (кастрюли, чугуна) тщательно протерты салфеткой, луковица выброшена. Некоторые хозяйки норовят одновременно с приготовлением щей выполнять и другие работы по дому: мыть полы и стирать белье в машине, а также разговаривать с подругой по телефону или воспитывать мужа. Не знаю, как насчет стирки и мытья пола (не специалист), а вот хороших щей в таком случае сварить ни за что не удастся — этому делу надо отдаваться целиком.

Теперь возьмем другой горшок или маленькую кастрюльку, положим туда капусту, зальем ее небольшим количеством кипятка и добавим ложки две сливочного масла. Зимой или летом в полевых условиях я обычно имел дело с квашеной капустой, которую нужно предварительно отжать и ошпарить кипятком. Если же капуста свежая или вместо нее щавель, шпинат либо молодая крапива, их надо нашинковать тонкой «лапшой», а вот шпарить не нужно, правда, отжать не помешает. Горшок с

капустой (щавелем, крапивой и т. д.), накрытый крышкой, керамической или тестяной, поставим в духовку на малый жар и будем держать там до тех пор, пока капуста (щавель, крапива и т. п.) не станет мягкой. Это придаст будущим щам приятный томленый вкус. Конечно, лучше бы для этого нам подошла настоящая деревенская русская печь, да где же ее возьмешь в городских, а тем более в полевых условиях!

Далее возьмем еще одну кастрюльку (или горшочек) и сварим в небольшом количестве воды до полуготовности (только дадим закипеть!) 2–3 сухих белых гриба и разрезанную пополам картофелину.

Затем в бульон выложим томленую капусту и грибы вместе с водой, в которой они варились, и соком, который они дали, добавим мелко нарезанный лук, морковь, репу, корень петрушки, посолим и поставим на хороший огонь минут на 15–20. В кулинарных учебных заведениях большое значение придают форме нарезки овощей для супа (кубики, пирамидки, цилиндрики и т. д.) и безжалостно снижают оценки за неправильную геометрию. Кто знает, может и есть какая-то связь между вкусом супа и формой положенных туда овощей, но мне она неизвестна. Минуты за 2–3 до выключения огня добавим в щи столовую ложку истолченного чеснока.

После этого щи нужно довести до вкуса. Для этого добавим туда 2–3 крупно нарезанных соленых груздя, несколько горошин черного, предварительно раздавленного перца, зелень петрушки и сельдерея, чайную ложку базилика, майорана, кинзы или эстрагона (его иногда еще называют у нас тархуном), несколько лавровых листиков. Мне чаще приходилось пользоваться сушеными травами, хотя лучше, конечно, если у вас есть зелень в свежем виде[10]. После этого огонь выключим, кастрюлю со щами плотно укутаем и дадим нашему творению настояться в течение получаса, не меньше.

Перед подачей на стол щи из кастрюли желательно перелить в фарфоровую супницу с крышкой (там щи лучше дозреют), затем разлить по тарелкам, в каждую из которых добавить сметану (в полевых условиях я делал ее из сухих сливок). Едят щи с большими ломтями черного хлеба (уже упоминавшиеся мною П. Вайль и А. Генис даже уточняют — ломтями в руку толщиной), а первую ложку предваряют стопкой ледяной водки. В поле водочные стопки я обычно держу на льду, а дома — в морозильнике холодильника. При этом саму водку не замораживаю — от этого она теряет многое из своего вкуса.

Суточные щи

Коль скоро я упомянул суточные щи, то есть щи из кислой капусты на грибном бульоне, расскажу о том, как я их готовлю. Собственно, почти так же, как и мясные щи. Сначала давайте сварим грибной бульон, для чего замочим несколько сухих белых грибов, чем больше, тем лучше, в разумных, разумеется, пределах. Настой грибов, получившийся после замачивания, выливать не нужно — это основа для вашего будущего бульона.

Правда, иногда не очень добросовестные заготовители сушат грибы, не очищая их от песка, земли и хвои. В этом случае настой придется процедить через марлю или мелкий дуршлаг и вылить в горшок или эмалированную кастрюлю. Добавим в грибной настой воды, туда же положим размоченные грибы, нашинкованные овощи: морковь, корень петрушки, среднюю луковицу и поставим на сильный огонь. Как только бульон закипит, снимем суп с огня и достанем оттуда грибы.

Квашеную капусту промоем несколько раз холодной водой, а затем обдадим кипятком. После чего отожмем и поставим в дуршлаге стекать. В небольшой горшок нальем несколько ложек грибного бульона, добавим 2 ложки сливочного масла и капусту, поставим томиться в духовку на медленный огонь, так же как мы это делали при приготовлении мясных щей.

Две-три средние луковицы мелко покрошим, на сковородке припустим их в масле до бледно-золотистого цвета, затем добавим отваренные до полуготовности нашинкованные соломкой белые грибы и под крышкой потушим 5–7 минут.

Затем соединим всё это воедино: бульон с овощами, томленую капусту и пассерованные с луком грибы. Дадим закипеть, затем выключим огонь и посыплем щи какой-нибудь свежей зеленью, скажем обычным укропом. Вот и всё.

Борщ

Некоторые кулинарные авторитеты считают борщ малороссийской, то есть украинской, разновидностью знаменитых русских щей. Другие оспаривают это, считая борщ самостоятельным блюдом, причем более богатым по вкусу и аромату. Я не собираюсь принимать ничью сторону в этом споре кулинарных схоластов. Скажу лишь, что в приготовлении этих блюд много общего. Разница в том, что в борщ обычно не кладут грибы (может быть, потому, что их не так-то просто отыскать в степной Украине), но зато при создании борща активно используют свеклу, помидоры, к белокочанной капусте добавляют краснокочанную; и главное, борщ просто немыслим без свиного сала.

Так же как и щи, борщ готовят по частям. Сначала варят мясной бульон. Правда в горшок или кастрюлю кладут больше свинины, причем лучше всего для этого годится свиная грудинка. Некоторые кулинарные ортодоксы вообще варят борщ исключительно из одной только свинины, а всякое другое мясо считают чуждым инородным влиянием и решительно от него отказываются. Я не разделяю этой точки зрения и обычно варю борщ из разных сортов мяса. Варят бульон до полуготовности, так же, впрочем, как и бульон для щей.

В отличие от щей, в борще все-таки предпочтительней свежая, а не квашеная капуста, причем белокочанную капусту хорошо смешать с краснокочанной, если, разумеется, у вас есть такая возможность. Капусту нужно нашинковать узкой «лапшой», слегка подсолить, крепко отжать, чтобы она дала сок, смещать со свеклой, натертой на крупной терке, а потом заложить в горшок, где уже вытоплено свиное сало, шкварки убирать не следует. Добавьте туда 3–4 столовые ложки бульона и поставьте горшок (не забудьте закрыть его крышкой!) в духовку на слабый огонь.

Перед последней закладкой нарежьте овощи кубиками или, если хотите, кружочками, можно и ромбиками и вообще как угодно. К тем овощам, которые мы клали в щи, непременно добавьте картошку и помидоры, нарезанные дольками. Если помидоров нет, сойдет и томатная паста. Некоторые любят добавить еще и свеклу кубиками, кроме той, что потушилась в горшочке вместе с капустой. Далее — всё как при приготовлении щей.

В отличие от щей, борщ едят обычно не с черным хлебом, а со специально испеченными для этой цели пампушками, которые обильно уснащают чесноком. Ну, а ледяная рюмка водки тут

попросту очевидна.

Борщок

Оговорюсь сразу, что это кушанье постного стола и никакого отношения, несмотря на свое название, к борщу не имеет. Ближе всего борщок к суточным щам, поскольку готовят его тоже на грибном бульоне, хотя и не с кислой, а со свежей капустой. По старой русской традиции все красные овощи — свекла, морковь, краснокочанная капуста, помидоры, красный перец — считались скоромными овощами и в борщок категорически не допускались. А закладывались туда свекольная ботва, репа, белокочанная капуста, яблоки, лук, сельдерей, петрушка, укроп, чеснок и т. д. Вместе со свекольной ботвой, а иногда и вместо нее, часто добавляют в борщок молодую крапиву или лебеду. Причем закладывают все эти овощи и травы в кипящий грибной бульон (готовить мы с вами его уже научились) одновременно и только в сыром виде, ибо никакого пассерования, а тем более обжаривания в масле (пусть даже и растительном) борщок не допускает.

За несколько минут до готовности борщок непременно нужно подкислить, лучше всего лимоном или лимонной кислотой. И, как практически любому супу, перед подачей на стол дать настояться под крышкой в течение получаса.

Борщок — это легкий, освежающий, очень приятный суп. Он, несомненно, является украшением стола, особенно во время летнего Петровского поста.

Суп харчо

Суп харчо — принадлежность и украшение кавказской, а точнее, грузинской кухни. Будучи приверженцем интернационализма, по крайней мере в кулинарии, я всегда отдавал этому супу дань уважения и готовил его довольно часто. Существует общепринятое заблуждение, что суп харчо готовят только из баранины. Но сами грузины чаще всего суп харчо готовят из говядины. Я обычно дома поступаю так же, а в поле люблю суп харчо готовить из оленины, точнее, из оленьей грудинки. Впрочем, давайте здесь, в этой книге, будем ориентироваться на домашнюю кухню. Второе заблуждение: якобы харчо непременно должен быть очень острым. Нет, нет и еще раз нет. Пряным, ароматным — безусловно, но никак не острым, когда после первой же ложки во рту разгорается вселенский пожар, который надо непременно чем-то гасить. Это свойственно скорее латиноамериканским кухням: мексиканской, чилийской и т. д.

Итак, возьмем хороший кусок нежирной говядины и нарежем мясо небольшими кубиками, зальем водой и поставим варить. Дадим закипеть, а потом, убавив огонь, оставим на плите еще часа на полтора. Затем мясо вынем, а бульон процедим через мелкий дуршлаг. Если помните, бульон для щей и борща мы не процеживали, а лишь тщательно снимали с него пену: нам нужен был жирный бульон, ведь если бы мы бульон процедили, то большую и лучшую часть жира оставили на дуршлаге. Для супа харчо нужен не столько жирный, сколько крепкий, наваристый бульон, потому-то мы его и процедили. После этого бульон вновь поставим на сильный огонь, дадим ему закипеть и засыплем туда рис из расчета примерно полстакана крупы на 2–2,5 литра бульона. Помните, что ни в коем случае суп харчо нельзя перегущать, превращая его в кашу. Затем суп посолим и, как только он вновь закипит, положим мясо в него обратно.

Минут через 10 (все это время наш суп кипит) введем в него первую порцию пряностей. Для этого обжарим на масле 3–4 мелко нашинкованные хорошие луковицы со столовой ложкой муки, добавим мелко нарезанный корень петрушки вместе с ее зеленью, несколько раздавленных горошин черного перца, 2–3 лавровых листика.

Еще через 5 минут добавим в суп полстакана свежеистолченных грецких орехов. Некоторые любят покупать стаканами уже очищенные грецкие орехи: и хлопот меньше, и явственно видны порченые, гнилые орехи. Я же всегда

предпочитал орехи разбивать сам, причем перед самой закладкой в суп. Так получается вкуснее.

Еще через 5 минут сделаем третью, и последнюю закладку, которая будет для нас самой важной. Возьмем 2 столовые ложки зелени петрушки, чайную ложку сушеного базилика, половину чайной ложечки злого красного перца и половину чайной ложечки корицы. И затем введем в суп кислую среду. Любой грузин скажет вам, что суп харчо невозможен без сушеных диких слив ткемали (в Грузии их называют — «тклапи») — вот их-то и кладут для создания кислой среды. В свое время друзья подарили мне целый мешок этих сушеных слив, которых хватило на несколько полевых сезонов, но, к сожалению, всё в этой жизни когда-нибудь кончается, кончились у меня и подаренные «тклапи». Вместо слив можно влить в суп с полстакана гранатового сока или в крайнем (худшем) случае положить полстакана томатной пасты. Все хорошо размешать и непременно добавить 2 столовые ложки хмели-сунели. Без этой пряности, опять-таки скажет вам любой грузин, суп харчо невозможен. Если же хмели-сунели у вас нет, можно добавить в суп аджики, исключив, разумеется, злой красный перец, о котором я говорил выше.

Через 5 минут огонь надо выключить, добавить в суп несколько зубчиков толченого чеснока, 2 столовые ложки зелени кинзы, по столовой ложке зелени базилика и сельдерея и сразу же плотно накрыть кастрюлю (казан или горшок) крышкой. До самой подачи на стол крышку нельзя открывать ни в коем случае. Помните, что самое незабываемое в супе харчо, его аромат.

Я описываю здесь некий канонический, в каком-то смысле идеальный вариант. Вы можете творить вашу собственную ароматическую гамму, употребляя те пряности и травы, которые у вас есть и которые подсказывают вам ваш кулинарный талант и интуиция.

Рассольник

Я уверен, что, прочитав название этого супа, многие люди моего возраста, прошедшие в свое время суровую школу общепита, особенно общепита студенческого (не зря студенческая столовка всегда была достойно представлена в репертуаре студенческого капустника), вздрогнут и перекрестятся. Ибо рассольник в их сознании навсегда связан с такими понятиями, как изжога, гастрит, мыльный вкус во рту на весь день. Одним словом, многие убеждены, что рассольник — это кулинарное несчастье. А тут еще пытливые историки достоверно выяснили, что именно из-за рассольника, а не из-за борща, как думают многие, в свое время произошел бунт на броненосце «Потемкин». Кстати, один мой приятель давным-давно рассказывал мне, что остроумцы-студенты Томского политехнического института называли свою столовку «Столовой имени революционных традиций русского народа», утверждая, что ее фирменным блюдом как раз и является тот рассольник, из-за которого вспыхнул знаменитый бунт, гениально отображенный в кино Сергеем Эйзенштейном.

Не бойся, дорогой мой читатель, ничему гадкому я тебя на страницах этой книги учить не стану. И бедняга-рассольник ни в чем не виноват. Это хоть и простой, но приятный суп, не лишенный даже некоторой пикантности. И готовят его не из мяса, а из так называемых субпродуктов (тоже есть от чего вздрогнуть!), с которыми надо, правда, основательно повозиться, прежде, чем закладывать в кастрюлю. И субпродукты годятся далеко не все, а в основном лишь почки и язык, лучше говяжьи или телячьи, а еще лучше оленьи или лосиные (в рассольник хорошо идут также лосиные или оленьи губы). Ни кишки, ни селезенка, ни легкие, ни половые органы (на броненосце «Потемкин» сыр-бор разгорелся как раз из-за них), ни даже печень категорически нам для рассольника не подойдут.

Отмывать почки надо долго, несколько раз меняя воду. А еще лучше залить их с вечера водой и оставить на ночь. Но потом все равно промыть еще несколько раз — хуже не будет. После промывки почки нужно залить небольшим количеством воды и поставить на сильный огонь. После того, как наше варево закипит, его надо с огня снять, безжалостно вылить образовавшийся бульон и еще раз промыть полусваренные почки холодной водой, а потом острейшим ножом тщательно вырезать из них все ненужное и внушающее подозрение: всяческие протоки, соединительную ткань, жилки, пленки и прочую

дребедень, оставив только саму нежную мякоть почек. Нашинкуйте ее и пока отложите в сторону. Затем сварите до полуготовности язык с небольшой луковицей, то есть доведите воду с языком и луковицей до кипения, непрерывно снимая пену шумовочной ложкой. Затем выньте язык и под струёй холодной воды снимите с него кожу (она снимется легко, поверьте мне), а бульон из-под языка процедите. Язык нарежьте на мелкие кусочки, заложите его обратно в бульон и положите туда же нашинкованные почки. Добавьте в кастрюлю кипятку (ни в коем случае не солите!) и поставьте на медленный огонь, скажем, на полчаса.

А пока бульон поспевает, мы займемся другими ингредиентами рассольника. Сначала в нескольких водах промоем 2–3 столовые ложки перловой крупы. Снобы от кулинарии иногда называют перловку «кирзой», «шрапнелью», «мужицким рисом» и прочими обидными именами, но, поверьте мне, нет лучшей крупы для рассольника, а может, и для всякого другого супа вообще. Зальем крупу кипятком и поставим распариваться в сотейнике под крышкой.

Затем займемся солеными (и ни в коем случае не маринованными!) огурцами. Вкус рассольника во многом определяется качеством соленых огурцов, так же как и вкус другого замечательного супа, солянки, но об этом речь впереди. Идеально подошли бы нам сибирские пупырчатые соленые огурчики, которые солили кержачки в деревянных бочонках, солили с хреновым листом и веткой можжевельника, а потом просмоленные бочонки с огурцами мужики спускали под воду в речные омута и озера, откуда доставали зимой или ранней весной, взламывая лед. Но это идеальный вариант (у кого теперь есть такие огурцы?!), в крайнем случае можно обойтись и солеными огурцами из трехлитровой банки. Нашинкуем эти огурцы и поставим варить в их же собственном рассоле. Пусть они покипят у нас минут 5-10, а мы все это время будем снимать с них пену шумовочной ложкой.

Затем нарежем соломкой морковь, сельдерей, корень петрушки, несколько хороших картофелин, мелко нашинкуем 2–3 средние луковицы.

К этому времени наш бульон уже, видимо, поспеет. Сперва бросим в него коренья, затем почти сразу же распаренную перловку, а следом — картофель и лук. И как только все это сварится, положим отварные огурцы вместе с рассолом. Раньше этого делать было нельзя: овощи в солено-кислой среде стали бы «дубовыми» (такими они чаще всего и бывают в столовских рассольниках). Рассольник лучше не солить вовсе: это сделает за

нас огуречный рассол, а если суп покажется вам недосоленным, добавьте в него еще немного прокипяченного рассола.

Ну вот, в сущности, и все. Теперь супу надо дать вскипеть, а потом бросить зелени (укроп, петрушка, сельдерей т. п.), несколько лавровых листиков, черного и душистого перца горошком (перец при этом лучше раздавить), плотно накрыть суп и дать настояться в течение получаса.

Я полагаю, все знают, что едят рассольник с густой сметаной и черным хлебом. И упоминаю об этом только для порядка.

Просто бульон

При приготовлении предыдущих супов мы с вами всякий раз варили бульон как их непременную и обычно главную составляющую. Но, оказывается, бульон может быть супом и сам по себе. Мало того, еврейская национальная кухня считает куриный бульон (а курица у евреев — праздничное мясо: говорят, что правоверный еврей ест курицу только по субботам) одним из своих достижений, а гурманы других национальностей называют этот куриный бульон «еврейским пенициллином», отдавая тем самым дань не только его вкусовым, но и целительным качествам. И это не преувеличение: еврейским куриным бульоном выхаживают малокровных детей, дистрофиков, послеоперационных больных. А кроме того, еврейский куриный бульон красив, нежен и вкусен. Но это лишь в том случае, если он грамотно приготовлен.

Что главное в курином бульоне? Правильно, курица. Уже неоднократно упоминавшиеся мною на страницах этой книги П. Вайль и А. Генис удивляются, что на Западе курица стоит втрое дешевле творога, дешевле картошки и минеральной воды, что куриное мясо там никто всерьез за деликатес не держит, а мясо скороспелых бройлеров, которые размером с небольшого барана, по вкусу напоминает даже и не траву, а вату. Наполеон Бонапарт, чье детство прошло на Корсике, причем в нищете (а потому питался тогда он в основном курицей), на всю последующую жизнь сохранил стойкую ненависть к этому мясу. И понадобился кулинарный гений, может быть, величайшего повара всех времен и народов Лягюпьера, чтобы грозный монарх изменил свое отношение к курице, да и то лишь в приготовлении Лягюпьера. После окончания Второй мировой войны, когда по всей Западной Европе возникли лагеря для военнопленных и перемещенных лиц, американцы столкнулись с неожиданной проблемой: чем этих самых перемещенных лиц кормить? Победители тогда пригнали из Америки несколько транспортов с мороженым куриным мясом и долго извинялись перед побежденными и будущими репатриантами: извините, дескать, вам придется есть только курицу, потому как мы не знали, что вас будет так много и оказались не готовы к проблеме вашего питания.

И теперь вспомните нашу российскую отварную домашнюю курицу с домашней же самодельной лапшой, которую вы ели в деревне у стариков-родителей. В чем же тут дело? А дело в том, что наши деревенские курицы, высиженные наседкой, а не инкубатором, жили на приволье и питались своей естественной

пищей, американские же (а теперь и наши, к сожалению, тоже) на многоголовых птицефабриках живут в клетках, не видят натурального белого света, питаются кормовыми добавками и стимуляторами роста да списанными после истечения срока годности лекарствами. Откуда же, скажите на милость, быть этим курицам вкусными?! Поэтому и рассчитывать на то, что из пресловутых «ножек Буша» можно приготовить что-нибудь по-настоящему незабываемое, не приходится.

Впрочем, что нам до этих «ножек Буша»! Мы в свою кастрюлю положим куски настоящей русской деревенской курицы, а в полевых условиях сварим прекрасную сибирскую боровую или болотную дичь: белую куропатку, рябчика, косача, глухаря или, может быть, дикого серого гуся либо жирную утку-крякву[11].

Кстати, если у вас есть выбор, лучше взять не курицу, а петуха (и соответственно самцов всей выше перечисленной дичи) — с «мужских» особей гораздо больше навара. Зальем это мясо водой и поставим на сильный огонь и, как только вода закипит, тщательно снимем пену, а края кастрюли протрем салфеткой, — так мы поступали с бульонами всегда. После этого положим в бульон большую разрезанную пополам луковицу, 2–3 крупные морковки, нарезанные большими кусками, здоровенную палку сельдерея, хороший корень петрушки (кореньев не жалеть! — это один из секретов «еврейского пенициллина»), а также черный и душистый перец горошком, лавровый лист, несколько бутонов гвоздики. Можно также положить и кое-какую зелень: укроп, хвосты петрушки, кинзу и т. п. Затем уменьшим огонь до мыслимого предела, чтобы он только чуть-чуть «шевелился», и станем варить это около часа.

После этого бульон нужно посолить, курицу вытащить, а бульон процедить. Вареные коренья (морковь, сельдерей, корень петрушки и т. д.) протереть через мелкий дуршлаг, получившуюся массу вновь положить в бульон и как следует размешать. Едят такой бульон с маленькими сладковатыми сухариками. Впрочем, при желании его можно заправить лапшой (лучше домашней), рисом или какими-нибудь овощами, например сладким болгарским перцем, листами краснокочанной капусты, спаржевой фасолью.

Такой же бульон можно приготовить практически из любого другого мяса: говядины, баранины, мяса оленя, лося, снежного барана. Единственное условие: животное должно было жить на вольной природе и питаться своей естественной пищей. Да, и вот что еще: второй этап приготовления такого бульона — томление на сверхслабом огне — должен быть очень длительным: 2–3 часа. Кроме того, я порекомендовал бы к корнеплодам добавить еще и

хорошую репу (а вот с курицей репа плохо сочетается). Репой сейчас по большей части повара пренебрегают, а зря, ибо репа — исконный русский овощ, и в допетровские времена, когда наши предки и не догадывались о существовании картошки, ее роль на крестьянском столе исполняла как раз репа. И чугунок с пареной репой был на столе столь же очевиден, как сейчас чугун с отварной картошкой. Достаточно вспомнить знаменитую русскую поговорку: «Проще пареной репы».

Кстати, а что же сама курица, которую мы с вами в последний момент достали из бульона (или отварные говядина, баранина, лосятина, оленина и т. д.)? Должен вам сказать, что это отварное мясо само по себе нежно, ароматно, аппетитно и попросту тает во рту. На его основе делают мясные салаты, либо едят мясо просто так, отварным, с горчицей, хреном или так называемым «хренодером» (это тертый хрен, смешанный с томатной мякотью), обильно поливая мясо перекаленным сливочным маслом.

Между прочим, бульон как самостоятельное блюдо встречается довольно часто в меню не только столовых, но и ресторанов. Как правило, это бульон с яйцом: в прозрачный и крепкий бульон обычно опускают яйцо, сваренное вкрутую. Это ошибка, и я бы даже сказал больше: это глупость. Бульон с Яйцом — красивый и вкусный суп, но не с крутым яйцом, а с яйцом пошированным. И это совсем другое дело.

А теперь о том, как это делается. Несколько половников свежесваренного бульона надо отлить из кастрюли в широкую фарфоровую миску. В отдельной кастрюльке взбить винный уксус, лимонный сок или сухое вино из расчета полстакана на литр бульона с ложкой растопленного сливочного или оливкового масла, добавить в миску с горячим бульоном, тщательно размешать и поставить на огонь. Яйцо очень аккуратно разбить и вылить на блюдце так, чтобы желток не растекся, а «плавал» на белке. Затем Яйцо осторожно «спустить» в кисло-масляный бульон. Яйцо от кислоты приобретет эластичность, и, сварившись, оно станет не твердым, а медузообразным и очень красивым. Затем уже в большой кастрюле горячего бульона оно будет плавать не на поверхности, а в середине кастрюли, как та самая «желтая подводная лодка». Эту операцию придется повторить столько раз, сколько порций супа нужно подать на стол. Можно это сделать, поочередно пуская в большущую кастрюлю все новые и новые «супмарины», при этом важно, чтобы они по возможности не касались друг друга; а можно делать это порционно: для каждой тарелки отдельно. Конечно, это хлопотно, но вкусно, красиво и очень оригинально.

Можно бульон с яйцом приготовить и по-другому. У яиц

отделяют желтки от белков, отдельно взбивают их и затем соединяют. Во взбитые яйца добавляют винный уксус, либо лимонный или гранатовый сок, либо сухое вино. Все это вновь взбивают до получения однородной массы. Затем уже готовый горячий бульон надо уплотнить. Для этого в чашке холодной кипяченой воды взболтаем муку из расчета 2–3 ложки на литр бульона и тонкой струёй выльем эту болтушку в горячий бульон, помешивая его деревянной ложкой. Далее отольем в фарфоровую миску или пиалу немного уплотненного бульона из расчета две трети от объема взбитой яично-уксусной смеси. И смешаем их друг с другом. Ну а затем просто выльем содержимое миски (или пиалы) в очень горячий бульон и станем энергично размешивать его деревянной ложкой минут 5–7, не меньше. Наш бульон (вернее, теперь уже суп) приобретет упругую и плотную, но совершенно эластичную консистенцию и нежный, ни на что не похожий вкус.

Суп из телятины

Казалось бы, ну какой суп можно приготовить из нежной телятины?! Мясо это хоть и вкусное, даже изысканно вкусное, но не наваристое, и порядочного бульона из него приготовить вроде бы невозможно. Хорошего бульона не приготовить, это верно, а вот замечательный овощной суп с телятиной соорудить можно запросто. Притом суп нежный и изысканный, как и сама телятина.

Итак, возьмем хороший кусок телятины и тщательно очистим его от пленок, хрящей, сухожилий и соединительной ткани — этого добра, к сожалению, даже на отменной телятине всегда предостаточно. Затем нарежем мясо на плоские куски в два пальца толщиной и молниеносно обжарим их на раскаленной толстостенной сковороде либо в незначительном количестве жира, либо вообще без него так, как готовят настоящие кровавые английские бифштексы, после чего телятина покроется поджаристой коричневозолотистой защитной корочкой.

Затем в кастрюлю с кипящей водой бросим обжаренную телятину, несколько молодых картофелин, несколько соцветий цветной капусты, корень петрушки, сельдерей, можно добавить репу, зеленый горошек, сладкий перец или любые другие нежные овощи. После того как суп вновь закипит, уменьшим огонь так, чтобы суп продолжал кипеть, но не бил ключом, и будем варить его еще минут 30–40. Затем огонь выключим и дадим супу настояться.

Едят этот суп со сметаной и большим количеством мелко нарезанного зеленого укропа. А первую ложку его хорошо предварить рюмкой доброго старого хереса, приятная горчинка которого будет чудесным образом сочетаться с бархатистой нежностью этого супа.

Солянка

В детстве и ранней юности (а жил я тогда в славном провинциальном городе Рязани) я был абсолютно убежден, что солянка — это просто тушеные овощи, которые прежде засолили и заквасили для долгого зимнего хранения. Такого же мнения придерживались и все мои родственники и знакомые. Но в самом начале 50-х годов мой отец, который был тогда одним из профсоюзных лидеров на единственном в городе заводе — «Рязсельмаш», повез в Москву заводскую футбольную команду на матч «ВВС» — «Динамо». Эта поездка была наградой за выигранный командой завода кубок города. А после матча футболистов повели обедать в какой-то московский ресторан средней руки. И вот там-то мой потрясенный отец узнал, что солянка это, оказывается, суп, и притом суп дорогой и вкусный. Возвратившись в Рязань, он и нам открыл глаза на эту кулинарную истину и несколько лет потом в восторге рассказывал всем об этом, утверждая, что солянка — это настоящая роскошь, что это суп исключительно для богатых людей, понимающих толк в кулинарии.

Мое знакомство с солянками, которые, как известно, бывают мясными, рыбными и грибными, произошло много позже и уже вне стен родного дома. И тогда я вынужден был согласиться со своим отцом, что солянка действительно предмет роскоши и требует больших затрат. Ее можно сварить только из очень хорошего мяса, отменной рыбы (осетровых или сиговых пород) или самых отборных грибов. Кроме того, для солянки просто необходимы маслины, каперсы, лимоны. Для мясной солянки нужны также лучшее отварное мясо, постная ветчина, сосиски, колбаса (только вареная и только высшего качества, ни в коем случае не копченая и даже не полукопченая) и отварной язык. Для рыбной — осетровое или нельмовое филе, а вместе с ним филе соленых лососевых рыб — кеты, семги или на худой коней хорошей горбуши. Недаром А. И. Солженицын, рассказывая о парадном обеде, который тогдашний наш лидер Н. С. Хрущев давал для деятелей культуры (это было во времена триумфального шествия по нашей стране повести «Один день Ивана Денисовича») упомянул, что угощал генеральный секретарь ЦК КПСС своих приближенных от искусства именно рыбной солянкой из осетрины. Тем не менее иногда хорошую солянку удавалось приготовить и мне, хотя в моей любимой Арктике, где всегда сколь угодно замечательного мяса и еще более прекрасной рыбы, негде взять ни ветчины, ни сосисок, ни колбасы, трудно с

маслинами. И наоборот, дома в городских условиях, где все это купить теперь при желании можно, негде взять такого роскошного мяса и такой деликатесной рыбы. Кстати, П. Вайль и А. Генис в своей книге сурово предостерегают от покупки для солянки маслин и каперсов в банках и настаивают только на развесных.

Но, допустим, вы все-таки решились приготовить солянку, скажем, мясную. Пока варится хороший крепкий бульон — его мы уже научились готовить, возьмем сковородку с высокими бортами, накрошим туда несколько хороших соленых (но отнюдь не маринованных!) огурцов, 2–3 средние луковицы, положим 2–3 столовые ложки томатной пасты, а также те пряности, которые подскажет вам ваша кулинарная фантазия или которые есть у вас под рукой: корень и зелень петрушки, пастернак, кинзу, укроп, перец, лавровый лист и т. д. Все это припустим на слабом огне.

Затем содержимое сковородки заложим в кипящий бульон и через несколько минут добавим те нарезанные мясные продукты, которые нам удалось для солянки раздобыть: отварные мясо и язык, ветчину, сосиски, колбасу и т. д. Еще через несколько минут добавим туда маслины и каперсы. После этого снимем кастрюлю с огня, положим в кушанье несколько долек лимона и поставим суп «отдыхать», то есть дозревать под крышкой. Перед тем как разливать мясную солянку по тарелкам, сбрызнем суп лимонным соком, а в каждую тарелку добавим большую ложку сметаны.

Рыбную солянку готовят только из благородной рыбы осетровых (осетр, белуга, стерлядь, шип, калуга и т. д.) или сиговых (нельма, таймень, омуль, чир, муксун и т. д.). Никакая другая рыба для солянки категорически не годится. Головы, плавники, хвосты, кожу, хрящи (у осетровых) или хребты (у сиговых) хорошенько выварим с луком и специями. Бульон процедим и дальше станем варить солянку в точности так же, как мы варили и солянку мясную. Только вместо сосисок и колбасы после закладки припущенных овощей добавим куски филе. Поварим филе минут 7-10, затем бросим в кипящую кастрюлю несколько кусочков соленой красной рыбы: кеты, семги или горбуши, и как только закипит, еще маслины и каперсы.

А далее все так же, как и при приготовлении мясной солянки.

Приготовление грибной солянки практически ничем не отличается от приготовления мясной или рыбной солянок. Только бульон (крепчайший и из самых лучших белых грибов, свежих или сушеных) должен быть, естественно, грибным. А после закладки в суп припущенных овощей надо положить крупно порубленные соленые грибы (грузди или рыжики). Некоторые кулинарные авторитеты рекомендуют также класть в грибную

солянку капусту, свежую или квашеную. Но я с этим категорически не согласен, ибо это уже будет нечто среднее между суточными щами и солянкой. А я всегда трепетно относился к чистоте кулинарной идеи.

Уха

Вот у меня всегда так: чем проще, чем очевиднее ситуация, тем больше я сомневаюсь в ней, чешу в затылке, хожу вокруг да около. Ну, казалось бы, что может быть проще ухи — прозрачного рыбного бульона, приправленного, может быть, лишь специями, картошкой да морковью? А вот, поди ж ты!

Первым делом вспоминаются мои многочисленные рыбалки: а где я только не ловил рыбу на необъятных просторах нашей по-настоящему великой Родины! Потом приходит на ум, что в стародавние, допетровские времена ухой на Руси называли вообще всякий наваристый бульон, в том числе и мясной. Тут сразу вспоминается «Князь Серебряный» А. К. Толстого: «Принесли разные похлебки и трех сортов уху: курячью белую, курячью черную и курячью шафранную». Затем в голову лезут всяческие афоризмы, касающиеся ухи: «Уха — не суп, а средство наслаждения», «Хороша уха, коли из петуха», «Уха без водки — просто рыбный суп», «Хоть и не рыбно сварено, да ушно» и т. д. и т. п.

Вот так походишь вокруг да около некоторое время, а потом вдруг не без удовольствия вспомнишь, что ведь уха — наше национальное достояние, что по-настоящему готовить ее умеют только в России, причем лучше всего прямо на рыбалке, то есть практически из живой рыбы. Что уха бывает многоярусной: двойной, тройной, четверной и т. д. Что она естественно и органично связана с приятной выпивкой в замечательной мужской компании, с дружеской беседой за столом или у костра, с рассуждениями о смысле жизни, с трогательным выяснением отношений («Вася, ты меня уважаешь?») — словом, со всем тем прекрасным, что есть в нашем русском застолье. Именно при создании ухи ярко проявляется широта русской души, когда безжалостно выбрасывается не только первая, но иногда и вторая закладка рыбы. Мне, правда, могут возразить, что и при приготовлении буайеса — супа рыбаков южной Франции — мелкая рыбешка из первой закладки тоже выбрасывается. Но там совсем другое дело, там в первую закладку идет рыба из непроданной части улова. А для нашей российской ухи, для ее первой закладки, стараются специально наловить мелких окуней и ершиков.

Впрочем, хватит философствовать, давайте варить уху. Лучше всего варить ее, конечно, прямо на рыбалке, то есть практически из еще живой рыбы или по крайней мере из свежайшей, которая не только не успела залежаться, но даже и толком подсохнуть.

Помните, что выловленная рыба быстро стареет и вкус ее резко ухудшается.

Как уже было сказано, настоящая уха должна быть многоярусной (двойной, тройной и т. д.). В первую закладку идут прежде всего окуни и ерши и вся имеющаяся в наличии рыбная мелочь, а также головы, хвосты и плавники рыб второй и третьей закладок. Рыбную мелочь чистить не нужно, ее желательно только выпотрошить в основном для того, чтобы убрать из печени рыб желчные пузыри, которые придадут бульону ненужную здесь горчинку, а также убрать жабры, ибо они, сварившись, сделают бульон мутным; кроме того, в жабрах у рыбы обычно содержится вся гадость, почерпнутая из воды, в связи с чем я хотел бы здесь уточнить известную всем поговорку «Рыба гниет с головы» — рыба гниет как раз с жабер, хотя, конечно, жабры, в сущности, часть головы. Впрочем, если в первой закладке у вас только окуни, особенно не очень крупные, и ерши, рыбу можно и не потрошить — у этих рыб желчный пузырь невелик, и сама желчь не слишком-то «злая». Рыбу первой закладки нужно выварить на сильном огне до полного разваривания, а потом безжалостно выбросить. Бульон после этого непременно процедить. Иногда первую закладку рыбы я варю в марле и потом вместе с этой марлей рыбу и выбрасываю. Теперь поставим прозрачный бульон на слабый огонь и добавим репчатый лук, сельдерей, перец горошком, небольшую морковку и соль. Все это, разумеется, по вкусу.

Во вторую закладку положим филейные куски «черной» рыбы: судака, леща, щуки, налима, язя и т. п. Нежелательно лишь варить уху из болотного карася и линя — уха будет отдавать тиной. Этих рыб чаше всего жарят или запекают. При разделке рыб как второй, так и третьей закладки, постараемся тщательно собрать в отдельную посуду их кишечное сало и достать молоки, икру и печень, аккуратно вырезав желчный пузырь. Я знавал виртуозов, которые варили уху из очищенной от чешуи, но непотрошеной рыбы. Сделав в нужном месте крошечный надрез маленьким и острым, как бритва, ножичком, они доставали желчный пузырь, вырывали жабры и затем из приготовленных таким образом цельных небольших сигов, муксунов или чиров (не более килограмма каждый) варили потрясающую уху (ее иногда называют «остяцкой»), особенный вкус которой придавали именно вареные в собственном жире рыбьи потроха. Кстати, многие северные народности (ненцы, нганасаны, долганы) до сих пор варят уху именно из рыбьих потрохов. И совсем не потому, что у них мало рыбы, а потому, что считают такую уху деликатесной.

Впрочем, когда дело касается деликатесов иных цивилизаций, я бы не рекомендовал их очертя голову пробовать неподготовленным едокам. Достаточно вспомнить знаменитое чукотское лакомство капальхен — полузаквашенное полуразложившееся мясо моржа, кита или тюленя, которое северные гурманы готовят в больших ямах. Неподготовленным людям не то что взять в рот это лакомство, подойти к нему и то страшновато.

Но вернемся к нашей ухе. Вторую закладку рыбы из котелка следует достать, а бульон вновь процедить. Пресыщенные гурманы, развращенные обилием рыбы, выбрасывают и эту закладку (в особенности на Севере, где рыбы немеряно), но я бы порекомендовал отложить кусочки «черного» филе в отдельную миску, а потом залить остатками ухи (если, конечно, у вас в котелке что-нибудь останется). Наутро вы получите замечательный рыбный холодей, который хорошо прогоняет похмелье.

В третью закладку идет филе только благородных (осетровых или лососевых) рыб: стерляди, осетра, белуги, шипа, калуги, омуля, хариуса, сига, муксуна, чира, нельмы и т. п.

Уха бывает двух видов: «чистая», то есть только бульон, рыба и пряности, и «картофельная» — в случае приготовления «картофельной» ухи нарезанный картофель и нашинкованную соломкой морковь опустим перед третьей закладкой рыбы. И как только уха вновь закипит, опустим рыбу. Больше никаких добавлений уха не допускает: так называемая «толстая» уха, то есть уха с крупой; уха «крестьянская», то есть уха с различными пассерованными овощами; уха с клейками (галушками) или мучными заболтками — всё это от лукавого, всё это скучные супы, притом отнюдь не деликатесные, и к настоящей классической ухе они никакого отношения не имеют.

Затем соберем в чашку (или пиалу) кишечный жир, добытый из всех наших рыб, тщательно разотрем и добавим туда же рыбьи печенки, молоки или икру. При этом тщательно проследите, чтобы среди печенок не было ни одной, окрашенной в ядовитожелтый цвет раздавленной желчью. И не надо пытаться отмыть эту печенку, вам это всё равно не удастся, лучше ее просто, не жадничая, выкинуть. В кипящую уху в самом конце приготовления выльем из чашки тот самый рыбий жир с растертыми потрохами. Уха тотчас поднимет большую белую шапку пены, после чего кастрюлю следует немедленно снять с огня, добавить туда отдельно настоянный в течение 3–5 минут в горячем рыбном бульоне шафран, что сделает нашу уху не только более ароматной, но и золотистой, несколько лавровых листиков,

затем бросить кусочек сливочного масла и дать настояться в течение нескольких минут. Перед подачей на стол украсить уху свежим укропом и зеленым луком.

Перед тем, как поднести ко рту первую ложку ухи, рекомендую вспомнить уже упомянутую мною народную мудрость: «Уха без водки — просто рыбный суп». Впрочем, водку можно добавить и прямо в саму уху (что вовсе не исключает той самой холодной потной рюмки перед первой ложкой) от трети до половины стакана на хороший котелок. Это придаст ухе остроту, а рыбе крепость и белизну, поэтому водку лучше добавить к третьей (главной) закладке рыбы. Впрочем, водку имеет смысл добавлять только в «чистую», но не в «картофельную» уху. Рекомендую эту операцию делать скрытно, чтобы ваши товарищи по застолью не уличили вас в том, что вы тратите драгоценную влагу понапрасну. Так что эту акцию (я имею в виду «укрепление» ухи водкой) безбоязненно можно проводить лишь тогда, когда водки у вас достаточно. Хотя, как говорит известная русская пословица, денег, здоровья и водки никогда не бывает слишком много.

Теперь несколько слов о таких экзотических видах ухи, как «архиерейская» и «наливная».

Что такое архиерейская уха и как ее готовят. Как известно, архиереям есть мясо запрещено, а вот рыбу можно. И для того, чтобы соблюсти правила и вместе с тем полакомиться, была придумана архиерейская уха, которую готовят на курином бульоне. Впрочем, может, это название — просто хорошо придуманная народная байка. Ну, готовить куриный бульон («еврейский пенициллин») мы с вами уже научились. Процеженный куриный бульон (протертые коренья добавлять сюда не надо) поставим на сильный огонь, а когда наш бульон закипит, уменьшим огонь и положим в кастрюлю крупные куски филе осетровых рыб (стерляди, осетра, белуги, калуги, шипа и т. п.). Никакая другая рыба для архиерейской ухи категорически не годится. (Впрочем, и архиерейская уха тоже может быть «многоярусной», но осетрина в качестве последнего «яруса» в ней обязательна.) Как только рыба сварится, добавим в уху стакан сухого шампанского (как верно подмечено классиками, осетрине идет всяческая роскошь!) и вновь доведем ее до кипения. Затем снимем уху с огня, украсим свежей зеленью (мелко нарезанными укропом, петрушкой, зеленым луком) и дадим настояться. Все!

Наливную уху готовят из некрупных (не более килограмма весом) стерлядей, причем только в конце зимы или в начале весны, когда кишечник рыб практически пуст. Живых рыбин (чистить и потрошить их категорически нельзя!) закладывают в

пустой котел и заливают крутым кипятком, после чего доводят до кипения. И как только бульон поднимет шапку пены, снимают уху с огня, добавляют мелко нарезанную зелень (укроп, зеленый лук, петрушка и т. д.), солят и перчат по вкусу, закрывают крышкой и дают настояться в течение, как минимум, получаса.

Я рассказал здесь о том, как готовить уху в идеальных условиях, то есть когда у вас есть неограниченное количество любой рыбы, как это у меня почти всегда бывало в экспедициях. Ну, а если у вас на рыбалке где-нибудь в средней полосе или просто неподалеку от города нет возможности приготовить богатую «многоярусную» уху, вспомните грустную пословицу «По одежке протягивай ножки» и варите бесхитростную двойную или даже одинарную уху, но, ради бога, соблюдайте все правила, о которых я вам только что рассказал. Поверьте, результат будет прекрасным, несмотря ни на что.

И самое последнее предостережение. Я уже говорил, что вообще суп разогревать не рекомендую. К ухе это относится в первую очередь: уху как и чай, едят только или свежесваренной, то есть горячей, или холодной. И ни в коем случае не разогревают, ибо это — варварство и надругательство над святыней русской кухни.

Французский луковый суп

Это в некотором роде суп легендарный, ибо ему посвящено в мировой литературе (притом не только в литературе кулинарной) много замечательных страниц. А суп этот довольно прост в приготовлении, и сварить его сможет даже и не очень опытный кулинар.

2-3 крупные луковицы и 2–3 хороших стебля сельдерея почистим, мелко нашинкуем и обжарим в толстостенной кастрюле на сливочном масле до бледно-золотистого цвета. Затем добавим 2 столовые ложки пшеничной муки и обжарим еще в течение 2–3 минут. Зальем то, что у нас получилось, литром крепкого и наваристого горячего куриного или говяжьего бульона (но лучше всего, поверьте мне, бульоном из мяса таймырского оленя, верхоянского лося или путоранского снежного барана) и станем варить минут 8, энергично размешивая. Кусок мягкого сыра граммов в 200 (на худой конец пойдет и обычный плавленый сырок) натрем на крупной терке или наломаем мелкими кусочками. Положим этот сыр в кипящий суп и будем энергично размешивать его до тех пор, пока сыр полностью не расплавится. Приправим суп солью, перцем и зеленью, а перед самой подачей на стол добавим взбитые сливки или 2 ложки густой деревенской сметаны.

Несколько особняком стоит норманский луковый суп, хотя Нормандия — это всего лишь часть Франции, так что этот суп, в сущности, тоже относится к семейству французских луковых супов. Но есть в нем некоторая яркая вкусовая особенность, которая весьма ценится гурманами.

Итак, возьмем много репчатого лука (штук 8 хороших луковиц) и мелко нашинкуем его. Затем разделим этот лук на 3 равные части, причем одну из них нашинкуем как можно мельче (от этого во многом будет зависеть вкус будущего супа) и пока отложим в сторону. Другую часть обжарим в сливочном масле с 2 ложками пшеничной муки и 2–3 хорошими мелконарезанными стеблями сельдерея до золотистого цвета так, как мы это делали при приготовлении обычного французского лукового супа. Отложим и этот лук в сторону, а сами возьмемся за третью порцию лука, которую заложим в теплый крепкий куриный или говяжий бульон (ну, а если у вас есть такая возможность, в хороший бульон из мяса какого-нибудь упитанного дикого копытного животного), и доведем его до кипения.

Далее кусок мягкого сыра натрем на крупной терке или поломаем мелкими кусочками, положим в кипящий суп и станем

энергично размешивать до тех пор, пока сыр в бульоне не расплавится — словом, всё так же, как и при приготовлении обычного французского лукового супа. Затем заложим в кипящий бульон порцию обжаренного лука, доведем до кипения, но закипеть не позволим. После этого высыплем в наш суп первую порцию (сырого!) лука, добавим в него мелконарезанную зелень, необходимые специи, хорошенько размешаем и быстро снимем суп с огня, после чего дадим ему настояться. Основная прелесть этого супа состоит в сочетании вкусов сырого, вареного и жареного лука со вкусом сыра в хорошем бульоне.

Взбитые сливки или густая деревенская сметана тут тоже придутся очень кстати.

Овощной суп

Я совершенно согласен с П. Вайлем и А. Генисом, что настоящие повара овощные супы варят не из бедности или скупости. Нет и еще раз нет. Ибо у этих супов нет (или почти нет) строгих рецептов. Овощной суп, действительно, подобен верлибру, то есть нерифмованному стиху, когда свобода творчества ограничивается только тонким вкусом и чувством меры. Другими словами, именно в приготовлении овощного супа ты можешь показать, чего стоишь как повар и по праву ли стоишь у плиты. А кроме того, овощной суп можно приготовить буквально за полчаса. Однако не стоит думать, что никаких правил при приготовлении овощного супа не существует. Правила есть, притом достаточно строгие, и соблюдать их нужно неукоснительно.

Первое и главное из них: в приготовлении овощных супов, как нигде, важна последовательность закладки продуктов. Первым обычно закладывают мелко нарезанный лук. Затем корнеплоды — все одновременно.

Второе: нежные овощи — цветную капусту, кабачки, сладкие перцы, помидоры и т. п. — можно варить только на очень слабом огне и при едва заметном, но никак не бурном кипении. Овощные супы варят на воде (так принято в русской кухне), молоке или молочных продуктах (среднеазиатские и скандинавские кухни), овощных или фруктовых соках (кухни стран, которые настолько богаты, что могут себе это позволить), а также квасе, пиве и даже молодом вине (но это все холодные супы, и речь о них впереди). И хотя рецепты овощных супов приводить столь же нелепо, как издавать тексты студенческих или театральных капустников (они у каждого свои и понятны только своим), я приведу несколько для примера.

Из овощных супов чаше всего готовят постные щи или борщ. Это супы не на мясном или грибном бульоне, а просто на воде. Эти, супы всего-навсего бедные родственники тех наваристых жирных собратьев, готовить которые мы с вами уже пробовали выше.

А сейчас давайте приготовим какое-нибудь новое кушанье. Для начала что-нибудь простенькое. Ну, скажем так, возьмем хорошую головку цветной капусты, промоем, разберем на мелкие кочешки, бросим в кипящую подсоленную воду, а как только вода вновь закипит, засыплем в кастрюлю 2–3 ложки манной крупы. Сыпать надо тончайшей струёй, тщательно мешая суп, тогда не получится этих мерзких манных комков.

Дождемся, когда капуста станет мягкой (это совсем недолго, 10–15 минут), выльем в суп полтора-два стакана молока и добавим сливочного масла. Как только суп закипит, тотчас снимем его с огня, добавим зелени петрушки, укропа, зеленого лука и уже в тарелки насыплем тертого сыра. Все!

Или вот еще. Шпинат, щавель или молодую крапиву нарежем «лапшой» и в кастрюле, той самой, в которой у нас и будет готовиться наш суп, потушим эту зелень в масле вместе с зеленым луком до тех пор, пока она не превратится в бурую кашицу. Затем нальем туда воды и, когда она закипит, бросим горсть макарон. Как только макароны сварятся, добавим в суп стакан молока и вновь доведем до кипения. При подаче накрошим в тарелку сваренное вкрутую яйцо, насыплем тертой брынзы и зальем нашим супом.

Возьмем такие овощи: картофель, морковь, лук, помидоры, перец, цветную капусту — буквально по 2–3 штучки каждого, нарежем их помельче. Сначала сварим в большом количестве воды лук и все корнеплоды. Затем в кипящую воду засыплем рис и сварим его до полуготовности. После этого положим нежные овощи и станем варить их на очень слабом огне и при открытой крышке так, чтобы большая часть воды испарилась. Как только это произойдет, добавим в жидкую овощно-крупяную кашицу раздавленный чеснок, зелень петрушки и укропа, а также пол-литра сметаны или простокваши. Вот, как мне кажется, и все. В конце не забудьте суп посолить.

Похлёбка

Один мой приятель, неплохо разбирающийся в кулинарии, как-то рассказал, что его однажды со скандалом вывели из ресторана за то, что он, прочитав поданное ему меню, начал громко и неприлично смеяться. Рассмешило его действительно нелепое блюдо: «похлебка из телятины». А ведь он, в сущности, был прав: похлебка из мяса такая же нелепость, как, скажем, горячее мороженое или баранина всмятку. Ибо похлебка — это всего-навсего легкий овощной суп, приготовленный на овощном отваре.

Картофельную похлебку, например, готовят не на воде, а на картофельном отваре, добавив в него мелко нарезанную картошку, а также целые большие картофелины. Этот суп сдабривают луком (репчатым и зеленым), петрушкой, укропом, сельдереем и чесноком, лучше всего молодым, с зеленью. Получается вкусный и, как ни странно, питательный суп, легкий и ароматный, который часто дают больным, страдающим полным отсутствием аппетита.

Не менее известна и луковая похлебка (просьба не путать ее со знаменитым французским луковым супом), которую обычно подавали при дворе Людовика XIV в два часа ночи для восстановления сил гостям, уставшим от бала. Это был прозрачный отвар большого количества репчатого лука (8 больших луковиц на литр воды) с добавлением в него свежесорванного лука-порея, укропа, сельдерея, петрушки, черного и белого перца. Кстати, этот королевский «эликсир бодрости» до сих включают в рацион выздоравливающих больных в самых дорогих и модных клиниках.

Таким же образом можно приготовить похлебку на основе практически любого популярного овоща: капусты, свеклы, моркови, сладкого перца и других. К сожалению, любая похлебка требует довольно широкого ассортимента свежих (а иногда даже и свежесорванных) овощей, а потому в экспедициях мне доводилось готовить похлебки весьма редко. Но когда мне это все-таки удавалось, у нас за столом бывал настоящий праздник.

Суп из бобовых

Это супы из фасоли, гороха[12], бобов, маша или чечевицы. Полагаю, вы тут же вспомнили знаменитую «чечевичную похлебку», на которую недальновидные люди меняют вечные ценности. Но к кулинарии это не имеет никакого отношения. Ибо бобовые содержат огромное количество растительных белков, а потому незаменимы в питании, особенно во время строгих постов или в экспедициях, когда мясо и рыба здорово надоедят (бывает и такое). Впрочем, горох и бобы на Руси всегда считались лучшим простонародным лакомством. Помните, как в сказке «Конек-горбунок» царь уговаривал Иванушку поступить к нему на службу:

> Я нашью тебе обнов,
> Дам гороху и бобов…

Итак, давайте приготовим гороховый (фасолевый, бобовый, чечевичный и т. д.) суп. Первое и главное правило здесь таково: бобы (фасоль, горох и т. д.) надо непременно замочить перед варкой. Фасоль не менее чем на 10–12 часов, горох на 6–8 часов, бобы на 4 часа, маш на 2 часа, чечевицу на полчаса. И дело не только в том, что замоченные бобы (фасоль, горох и т. д.) лучше и быстрее сварятся, но главное, при замачивании с них слезет верхняя противная пленка, которая и дает неприятный «гороховый» запах и привкус (они есть у всех бобовых, но особенно славится этим горох-нут). Если же бобы (фасоль, горох и т. д.) замочить и затем правильно сварить, они приобретут вкус и запах, очень напоминающий вкус и запах орехов.

Теперь сольем воду, промоем бобы (фасоль, горох и т. д.) под струёй холодной воды и зальем свежей водой так, чтобы она покрывала их на сантиметр-полтора. Доведем до кипения и затем резко уменьшим огонь. И на этом слабеньком огне при открытой крышке будем варить их практически до полного выкипания воды. Таким образом мы получим полуфабрикат, который можно добавлять в любые овощные бульоны и смеси, что и позволит нам сварить прекрасный бобовый суп. При приготовлении такого супа ни в коем случае нельзя пользоваться сильным огнем, поскольку при этом можно испортить всё буквально за несколько секунд, ибо белок в бобах моментально свернется (как в крутом яйце) и наши нежные «ореховые зернышки» станут жесткими и невкусными.

Итак, на растительном масле спассеруем 2–3 мелко нашинкованные луковицы. В кипящей подсоленной воде сварим до полуготовности нарезанные кубиками картошку, морковь, а также корень петрушки и сельдерей. Затем основательно уменьшим огонь и добавим в кастрюлю предварительно сваренный полуфабрикат из любых бобовых, соразмеряя густоту будущего супа. Проварим бобы с овощами минут 10–15, после чего положим в кастрюлю 2 столовые ложки томатной пасты и пассерованный лук. Ладим супу закипеть, после чего добавим несколько горошин раздавленного черного перца, 3–4 зубчика чеснока (его тоже лучше раздавить), 3–4 чайные ложки мелко накрошенной зелени (укроп, кинза, петрушка, базилик) и 2–3 лавровых листика. После этого снимем кастрюлю с огня и дадим нашему супу как следует настояться.

Кроме супов, наш бобовый полуфабрикат можно использовать и для приготовления какого-нибудь отдельного блюда (скажем, гороховой каши), а если добавить туда различные травы, приправы и специи, то можно получить, к примеру, знаменитое праздничное грузинское кушанье — лобио.

Грибной суп

Вообще говоря, кое-какие грибные супы мы с вами варить уже научились. Я имею в виду «суточные» щи и грибную солянку, о которых речь уже шла выше. Однако практически любой грибной суп — настолько вкусное и ароматное блюдо, что я не смог отказать себе в удовольствии посвятить грибным супам пусть и небольшой, но специальный раздел.

Грибные супы чаше всего варят из сушеных грибов. Лучше всего для этого, разумеется, подойдут белые грибы, но на худой коней сойдут сушеные опенки, моховики, подберезовики и даже маслята. Сушеные грибы замочим в холодной воде часа на два, причем воды нальем столько, сколько нам понадобится для будущего бульона, затем грибы вынем, нашинкуем, а настой тщательно процедим через марлю или очень мелкий дуршлаг. Впрочем, если грибы вы сушили сами и, перед тем как развесить их на просушку или заложить в русскую печь (любой крестьянин скажет вам, что грибы лучше всего сушить именно в остывающей русской печи), тщательно очистили от хвои, земли и просто грязи, настой можно и не процеживать. Кстати, в наших городских условиях грибы можно сушить в духовке на решетках, при очень слабой температуре (не более 50 градусов), при открытой дверце и включенном вентиляторе (если он у вас есть, разумеется).

Положим нашинкованные грибы обратно в настой, добавим морковку, луковицу, корень петрушки, накроем крышкой и поставим на сильный огонь. Как только суп закипит, уменьшим огонь и достанем из бульона грибы (а наш суп, тем временем, будет томиться под крышкой). 2–3 хорошие луковицы мелко нашинкуем, обжарим до золотистого цвета в сковородке или сотейнике, затем добавим полусваренные грибы и припустим их вместе с жареным луком на очень слабом огне. После этого содержимое сковородки или сотейника заложим в бульон и увеличим огонь. Заправить грибной суп можно чем угодно: вермишелью, домашней лапшой, распаренной перловкой, картошкой. В конце суп надо непременно сдобрить мелко нарезанным укропом и сметаной (уже в тарелках).

Суп из свежих грибов варить еще проще. Тщательно очищенные грибы (малейшая небрежность может испортить кушанье — песок будет хрустеть на зубах) просто залейте водой и доведите до кипения, а потом заправляйте чем угодно. Чаще всего суп из свежих грибов заправляют картошкой, но не возбраняется и всеми другими выше перечисленными

наполнителями, ну а зеленый укроп и сметана для грибного супа просто обязательны.

А сейчас я хочу познакомить вас с каким-нибудь по-настоящему богатым грибным супом. Ну, скажем, с грибным супом Петра Великого. Почему этот диковинный и деликатесный (не побоюсь этого слова) суп назван именем нашего великого монарха, сказать затрудняюсь. Может, сам царь Петр придумал его, что весьма сомнительно, может, это был любимый царский суп (что тоже маловероятно: известно, что царь отдавал предпочтение простой кухне, без выкрутасов), может, из желания назвать царским именем все яркое, богатое, необыкновенное. Впрочем, это не суть важно. Давайте-ка мы с вами лучше этот суп приготовим.

Сначала нашинкуем свежие грибы (лучше, конечно, белые, но, в крайнем случае, сойдут и хорошие шампиньоны) и отварим их в молоке. Затем достанем грибы, остудим и пропустим через мясорубку.

Сварим крепкий куриный бульон. В половине чашки холодной кипяченой воды разведем две столовые ложки хорошей пшеничной муки и затем добавим туда взбитый с молоком яичный желток. Все это вновь хорошо взобьем. В горячий, но не кипящий бульон добавим нашу молочно-яично-мучную болтушку и доведем его до кипения.

Мясо отваренной курицы прокрутим на мясорубке и смешаем с приготовленным ранее грибным фаршем, наделаем из этой смеси фрикаделек и бросим их в кипящий бульон.

Вновь доведем суп до кипения, сдобрим его специями (сухой базилик, кинза, укроп, лавровый лист — впрочем, все это на усмотрение повара) и тотчас снимем с огня. Ладим супу настояться 10–15 минут, после чего подадим на стол.

Суп на паровой или водяной бане

Как я уже неоднократно упоминал, супы русской кухни, по крайней мере горячие, готовят в основном на воде или овощных либо фруктовых отварах. Супы восточных кухонь частенько готовят на молоке или молочных продуктах. Холодные супы можно готовить на квасе, пиве, фруктовых и овощных соках, молодом вине. Но можно, оказывается, готовить супы вообще безо всякой жидкости, на паровой или водяной бане. А нежную и ароматную жидкую составляющую супа (напомню, — самую главную часть его!) создадут собственные соки мяса, рыбы, моллюсков, овощей и трав — словом, всех тех продуктов, из которых вы собрались готовить суп.

Итак, нальем воды в большую кастрюлю, куда на некотором возвышении устойчиво поставим большую фарфоровую миску. Это возвышение можно сделать из камней, маленькой перевернутой кастрюльки, деревянных чурбачков и т. д. Воды в большой кастрюле должно быть столько, чтобы она (вода) на треть не доставала до краев фарфоровой миски, то есть чтобы жидкость никак не могла попасть в будущий суп. В миску, к примеру, положим кусочки рыбного филе, можно даже мороженого (ничего, для этого супа можно взять и мороженый продукт), мелко нарезанного лука, моркови, несколько ломтиков картофеля, корень петрушки, причем положим так, чтобы овощи накрывали рыбу. Посолим, добавим лавровый листик, немного зелени и закроем большую кастрюлю (но не фарфоровую миску!) плотной крышкой. На крышку кастрюли я еще иногда кладу небольшие камешки, чтобы крышку прижать поплотней и сохранить в кастрюле драгоценный пар, который и будет готовить наш суп. Поставим все это сооружение на сильный огонь, и как только вода закипит (мы узнаем это по звуку), уменьшим огонь насколько возможно и оставим наш суп на 2–3 часа. Пусть он кипит как можно дольше, тут есть только одна опасность — в кастрюле может выкипеть вся вода.

По прошествии указанного времени осторожненько откройте крышку: в фарфоровой миске вы обнаружите прозрачный и ароматный суп и все его составляющие будут нежны и необычны по вкусу, поскольку это будет вкус натуральных, невываренных продуктов, от которого мы уже отвыкли. При всем том — никаких вам жиров, холестеринов и прочей дребедени. Таким же образом — на паровой бане — можно приготовить суп из телятины, молодой баранины, моллюсков, раков, креветок, кальмаров, мидий и т. д., да, наконец, просто из овощей. А самое главное —

все, что нужно сделать самому, — это только создать сооружение и заложить продукты. Единственная проблема — очень уж долго готовить этот суп. Ну, да за все в этой жизни приходится чем-то расплачиваться.

Теперь приготовим еще один суп «без воды» — суп на водяной бане. Возьмем большой казан или здоровенную чумазую кастрюлю и нальем в нее воды, скажем, на треть. На дно этой кастрюли уложим небольшие камешки или положим вверх дном небольшую пиалу. На эти камешки или пиалу поставим чистую кастрюлю поменьше, которую плотно набьем под самую крышку кусочками мяса, ломтиками картофеля, пластами репчатого лука, овощами, зеленью — словом, всем, что подскажет вам кулинарная фантазия. При этом мясо и корнеплоды надо поместить поближе к дну кастрюли, а овощи, в особенности нежные, — ближе к крышке. Кастрюлю с будущим супом, то есть с мясом, овощами и специями плотно закроем крышкой и все сооружение водрузим на сильный огонь. При этом вода в большой кастрюле должна не доставать до крышки «внутренней» кастрюли на два-три пальца. Вода, кипящая в «наружной» кастрюле, передаст свое тепло кастрюле «внутренней» и приготовит, таким образом, ваш суп на водяной бане. Этот способ я часто применял в полевых условиях, когда мне не хотелось на костре коптить хорошую эмалированную кастрюлю. И еще в тех случаях, когда наша питьевая вода была не слишком хороша (скажем, внушала нам опасения).

Холодные супы

Прежде всего, дорогой читатель, ты, конечно же, вспомнил сейчас окрошку, верно? Вспомнил лето, дачу, жару, тополиный пух за окном, птичью истерику в кустах, летнюю негу или истому, а попросту говоря, лень. Вспомнил и усмехнулся: эка невидаль, окрошка! Накрошил (ведь само название супа от этого глагола — «крошить») в холодный квас огурцов, зеленого луку, холодного мяса, крутых яиц, отварной картошки — словом, всего, что окажется под рукой и в холодильнике, приправил накрошенной зеленью, добавил ложку сметаны — вот тебе и вся окрошка. Нет и еще раз нет, дорогой читатель. В этом случае ты получишь нечто вроде жидкого салата, а это, согласись, совсем не суп, пусть даже и холодный.

Во-первых, окрошку делают не только на квасе, но и на пиве, холодных соках и отварах и даже на молодом вине. Соглашусь, тем не менее, что на квасе окрошку все-таки готовят чаще, причем для окрошки лучше всего подойдет специальный, светлый и кисленький, окрошечный квас. Во-вторых, как мы уже выяснили, всякий суп ценен прежде всего своей жидкой составляющей, а ее еще нужно создать. Поэтому вначале половину всех холодных (это обязательное условие!) продуктов, предназначенных в окрошку: свежих огурцов, зеленого лука, крутых яиц, отварного мяса (ни в коем случае не колбасы, особенно копченой или даже полукопченой), отварного картофеля, зеленого укропа и прочего — пропустим через мясорубку, превратив в густую кашицу, зальем ее холодным квасом (пивом, соком, отваром, вином и т. д.), хорошенько размешаем и поставим настаиваться в холодильник на час-полтора, не меньше. И уже затем, в самом конце, перед подачей окрошки на стол, засыплем в сформировавшийся настой вторую половину закладки, нарезанную кубиками, дольками, кружочками и т. п. Но и это еще не все. Далее возьмем чайную ложку очень мелко нарезанного зеленого укропа, разотрем ее с двумя чайными ложками горчицы и двумя-тремя столовыми ложками сметаны, добавим в соус чайную ложечку лимонного сока, все это выльем в окрошку и хорошенько размешаем. Вот, а теперь давайте попробуем. Не правда ли, совсем другое дело!

Приблизительно так же готовят и знаменитый белорусский (по некоторым сведениям, еврейский) суп — свекольник. Разница только в том, что жидкую основу его составляет не квас и не пиво, а концентрированный отвар свеклы. Говорят, что все белорусы (по некоторым сведениям, все евреи) в своих

холодильниках всегда держат большие запасы этого отвара. А делается он просто: свеклу помыть, почистить, нарезать кубиками, залить холодной водой, присолить и варить 2–3 часа.

Очень хороши в сильную жару и холодные зеленые щи. Их готовят из отвара щавеля, молодой крапивы, шпината, но лучше всего — из кресс-салата. С кресс-салатом (у нас в Рязани его продавали заезжие азербайджанцы и называли они эту траву «цицматы») у меня связаны особые воспоминания. На одном из островов Океании (это были Новые Гебриды), а именно на острове Эфоте, поднявшись невысоко в горы, туда, где ароматные плодоносящие джунгли начинали редеть, уступая место альпийским лугам, я видел поляны, сплошь заросшие этим самым кресс-салатом (наш гид-абориген называл эту траву «water cress»). Я сразу же вспомнил и ощутил во рту вкус зеленых шей из кресс-салата, которые готовил не раз. Как попала эта трава с немного резким, но приятным и острым вкусом с островов Океании в Азербайджан (не думаю, чтобы горбоносые торговцы в мохнатых кепках вывозили ее отсюда, с Новых Гебридов: слишком были бы велики у них транспортные расходы), сказать затрудняюсь, но свидетельствую, что там, на Новых Гебридах был он, известный мне с детства кресс-салат.

Впрочем, я отвлекся. Так как же готовят холодные зеленые щи? Да очень просто: долго, минут 15–20, отваривают зелень, получая концентрированный настой. Затем бросают в него практически любой набор овощей, строго соблюдая, впрочем, последовательность закладки: вначале корнеплоды (картофель, морковь, репа и т. п.), затем овощи нежные (сладкий перец, зеленый горошек, цветная капуста и т. д.), следом лук и чеснок. Варят все это, затем остужают, заправляют лимонным соком и в холодном виде подают на стол.

Говорят также, что холодные зеленые щи можно готовить и на постном рыбном бульоне, том самом, что получается после первой закладки «многоярусной» ухи. Мало того, некоторые горячие головы уверяют, что щи можно делать и на основе второй «ушной» закладки. Но это уже, согласись, любезный читатель, черт знает что такое! То ли холодные зеленые щи, то ли уха, то ли ущербная ботвинья.

Ботвинья

А вот ботвинья — это совсем другое дело. Это шедевр, это вершина, это хоть и очень дорогой, но по-настоящему классный холодный суп, в том случае, разумеется, если он грамотно приготовлен. Итак, молодую сочную ботву свеклы (это очень важная составляющая нашего супа, недаром и название его происходит от слова «ботва») припустим до мягкости на малом огне вместе со щавелем, кресс-салатом и молодой крапивой — словом, с любой зеленью с резким вкусом. Затем мелко-мелко порубим эту зелень (ни в коем случае нельзя ее ни протирать, ни пропускать через мясорубку!) вместе со свежим огурцом (выбирайте самые крепкие и пупырчатые экземпляры), зеленым луком и укропом, зальем всю нашу острую ботвиничную массу холодным квасом (кулинарные авторитеты рекомендуют брать для ботвиньи квасную смесь, состоящую из трех частей темного хлебного кваса и одной части кваса светлого, окрошечного), добавим туда по вкусу хрен, горчицу, лимонный сок и поставим настаиваться в холодильник.

А теперь займемся рыбой. В очень небольшом количестве кипящей подсоленной воды с луком, укропом, душистым перцем и лавровым листом отварим кусочки свежего филе хорошей рыбы лососевого или осетрового семейства — осетра, стерляди, нельмы, муксуна, омуля, семги, чавычи и т. д. Вынем их из бульона и в этом же бульоне отварим (тоже чуть-чуть: полторы-две минуты после закипания, не больше) кусочки филе хорошей соленой или копченой рыбы (осетрины, лососины, палтуса и т. д.). Даже самую прекрасную и изысканную соленую, а тем более копченую рыбу в неотваренном виде в ботвинью класть нельзя: она испортит нам тонкий и нежный кисло-острый вкус ботвиничной основы. Некоторые изощренные гурманы настаивают на непременном участии здесь также раков, крабов или, по крайней мере, креветок, хотя я думаю, что это вовсе необязательно. Рыбу остудим и соединим с ранее приготовленной основой. После чего опять поставим кастрюлю в холодильник и тоже надолго, на час, никак не меньше.

Подают ботвинью вместе с чашкой мелко нарубленного льда с тем, чтобы вы время от времени подкладывали его кусочки в тарелку с супом, сохраняя ботвинью холодной. Едят этот суп только со ржаным, лучше всего с бородинским, хлебом. Ну, а рюмка водки тут попросту очевидна.

Хлебный суп

Трудно сказать, можно ли хлебные супы вообще причислить к разряду первых блюд, то есть называть супами с классической точки зрения. Но если в названии этого блюда фигурирует слово «суп», деваться некуда, и я расскажу о хлебном супе в этом разделе нашей книги. Хотя относится он скорее к разряду лакомств, то есть десерта.

Что понадобится для хлебного супа в первую очередь? Правильно, хлеб. Но подойдет далеко не всякий хлеб. Во-первых, только ржаной. Во-вторых, непременно хорошо пропеченный. В-третьих, не сам хлеб, а хлебные сухари, причем хорошо просушенные, ароматные, рассыпчатые и ни в коем случае не подгоревшие. Возьмем эти сухари, как следует размелем их на кофемолке, зальем крутым кипятком и поставим настаиваться не менее чем на час. Наши сухари должны за это время превратиться в однородную студенистую массу, которую надо аккуратно переложить в эмалированную кастрюлю и поставить на слабый огонь. Помните, во все время приготовления супа хлебная масса ни в коем случае не имеет права закипеть. Она должна только хорошенько нагреваться, поэтому часто хлебные супы готовят на водяной бане. Через 30–40 минут, как только хлебная масса хорошо прогреется (при приготовлении хлебных супов, как нигде, важно правильно оценивать ситуацию), нужно добавить туда меда, на худой коней — сахару, тщательно промешать, не снимая со слабого огня, и через некоторое время положить хорошие сладкие сухофрукты, те, что у вас есть под рукой, или те, что подскажет вам ваша фантазия: изюм, яблоки, груши, курагу, инжир, чернослив и т. д. Можно также добавить и крупно нарезанные свежие плоды (фрукты и ягоды), но тоже непременно сладкие, а затем несколько ложек сладкого же варенья: вишневого (без косточек), клубничного, айвового, абрикосового и т. д. Все это время, напоминаю, суп томится на слабом огне. Теперь ваша главная задача — угадать тот самый момент, когда произойдет полная диффузия фруктово-медовой составляющей в хлебную массу. Типичная ошибка заключается в том, что хлебный суп снимают с огня раньше, чем он поспел, считая, что и так уже он хорош, что лучшее — враг хорошего, что вкуснее не бывает и т. п. Когда же вы все-таки решили, что суп пора снимать с огня, добавьте в него пряностей: немного корицы, тмина, ванилина, несколько бутонов гвоздики, на кончике ножа чуть-чуть молотого мускатного ореха и затем накройте крышкой. Едят хлебный суп обычно со взбитыми сливками, а уж о том, какое это блюдо:

первое или третье, то есть десерт, решают после того, как суп съеден до последней ложки.

Ну вот, пожалуй, и всё, дорогой читатель, что я хотел рассказать тебе о супах на страницах своей книги.

— Как это все?! — гневно воскликнет дотошный читатель, потрясая отличной книжкой глубоко чтимого мною В. Похлебкина «Тайны хорошей кухни», — Да знаете ли вы, нерадивый автор, что кухни мира оперируют более чем сотней типов супов, которые подразделяются более чем на 1 000 видов. Одних только щей известно 24 варианта, борщей — 22, ухи — 18 штук. А вы описали всего-навсего 2–3 десятка супов и считаете тему исчерпанной?

Да нет, вовсе я так не считаю (интересно, кто, где и как пересчитывал эти виды и типы супов?). Напротив, я убежден, что только одним супам можно посвятить толстенный фолиант. Но, во-первых, как говаривал незабвенный Козьма Прутков, «нельзя объять необъятного», во-вторых, я же обещал рассказывать лишь о тех кушаньях, которые готовил сам, причем готовил чаще всего в своих путешествиях, а это в основном супы из русской кухни, и наконец, в-третьих, чего это я буду рассказывать вам про супы, которых вы все равно варить не станете: допустим, про консоме с дьяблями или кулинарную гордость рыбаков южной Франции — суп буайес. Кроме всего прочего, вы же попросту не сможете приготовить соус «руй», без которого есть буайес не только смешно, но и глупо.

Так что на этом я полагаю данную главу закончить. Будем считать, что супами мы с вами основательно насытились. И пора, пора нам переходить ко вторым блюдам.

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Очень многие считают именно мясные блюда главными, основополагающими во всякой трапезе. Что же, может, они и правы. Недаром существуют целые народности, которые никакой растительной пищи не едят вообще. И это не только северные люди: ненцы, нганасаны, долганы, чукчи, эвены, эвенки и т. д. — «антивегетарианцы» по необходимости, поскольку на их земле ничего съедобного, в сущности, не растет, но и южные пастушеские народы. К примеру, туркмены.

— Разве я баран, что ты меня травой угощаешь? — резонно спросит гость у туркмена-хозяина, если тому придет в голову безумная мысль подать к столу какое-нибудь вегетарианское блюдо.

При этом замечу, что среди «антивегетарианцев», как южан, так и северян, в прежние времена, до тех пор пока цивилизация не свалилась на них, как кирпич на голову ротозею, часто встречались долгожители, разменявшие вековой юбилей. И пусть приверженцы вегетарианства твердят нам, что мясо вредно («Жить вообще вредно — помрешь», — говорит на это один мой приятель), что мясо старит гурмана, что пожирать плоть убиенных, ни в чем неповинных животных антигуманно и даже безнравственно (попробовали бы эти гуманисты где-нибудь на Таймыре, Северной Земле или, скажем, на острове Хейса поработать, питаясь, подобно Льву Толстому, рисовыми котлетками!), мясные блюда являются главными в кулинарном наследии практически всех стран мира, кроме разве что Индии, страны, где корова является священным животным, а потому о говядине, а уж заодно и о всяком другом мясе, просто не может быть и речи.

Однажды, очень давно, на одном из фестивалей студенческих театров, мы с ребятами совратили жену нашего товарища. Он сам был не только убежденным вегетарианцем, но даже сыроедом, то есть питался только сырыми овощами и фруктами, орехами или молоком и к такому же питанию приучил свою жену. А мы заманили бедную женщину в ресторан и там накормили ее настоящим бифштексом. Боже мой, как она тогда раскраснелась, как похорошела, как опьянили ее новые, неведомые прежде или забытые напрочь ощущения! Причем это было легкое и красивое опьянение, похожее на то, что бывает от тонких вин и изысканных комплиментов.

Я готовил кушанья из мяса очень многих животных и птиц (большую часть их я уже перечислил в предисловии к этой

книжке). Поэтому нет смысла повторяться, а лучше стоит рассказать о том, из какого мяса я не творил своих кушаний. Не готовил я, к примеру, ничего из мяса змей, крыс и лягушек.

— Так ведь из них цивилизованные люди вообще не готовят, — наверное, скажут, пожав плечами, многие читатели.

Еще как готовят. Далеко не последние кухни мира, китайская и французская, из мяса этих тварей создают потрясающие кулинарные шедевры. А вот я мясом этих животных пренебрегал, возможно, из-за брезгливости, а может, из-за того, что на Севере, там, где я чаще всего творил свои кулинарные произведения, эти твари практически не водятся, зато всякого прекрасного мяса (один таймырский олень чего стоит!) сколько угодно.

Не готовил и не пробовал я также кушаний из мяса бегемотов и кенгуру, просто не приходилось. Говорят, сейчас в одном из ресторанов нашего Академгородка подают жаркое из мяса кенгуру, так что, вероятно, я его еще и попробую. А вот жаркое из мяса крокодила мне пробовать (и даже готовить из него!) приходилось. Правда, не в полевых условиях — двухфунтовый брикет замороженного крокодильего филе привезли мне однажды в подарок с Кубы. Крокодил — просто находка для кулинара. Вкус его мяса практически неотличим от вкуса мяса тех животных или птиц, которыми эта кровожадная рептилия питалась. И если, к примеру, кормить крокодила курицами, потом зарезать его, приготовить и подать к столу, у вас будет полное впечатление, что вам подали куриное мясо. А если кормить чудище вперемешку курятиной, бараниной, говядиной, свининой и мясом других животных, мясо крокодила сохранит вкусовой букет всех перечисленных видов мяса, причем в той пропорции, в какой вы своего крокодила и кормили. То есть по вкусу кушанье из такого крокодильего мяса, будет как котлета из фарша, приготовленного из разных сортов мяса. Правда, я и раньше знал, что легкий привкус пиши, которой питалось добытое нами животное, в его мясе чувствуется, особенно привкус грибов, которыми по осени лакомятся лоси и олени в тайге и лесотундре. Но у копытных мы можем различить лишь легкий привкус, а вот у крокодила — совершенно явственный вкус. Впрочем, все это я рассказал тебе, дорогой читатель, так, для общего развития — вряд ли у себя на участке в шесть соток ты станешь откармливать крокодилов для того, чтобы потом готовить из них кушанья.

Пожалуй, отдельно стоит поговорить о блюдах из дичи. Казалось бы, словом «дичь» следует называть всякое дикое мясо, а мне ли не знать дикого мяса, ведь в поле я только из такого мяса и готовил. До недавнего времени я считал (и, полагаю, был в этом не одинок), что «дичью» называют лишь пернатую дичь, боровую

или болотную, то есть мясо добытых диких птиц. И только совсем недавно, прочитав прекрасную кулинарную книгу В. Похлебкина, я узнал, что и мясо добытых диких животных: медведя, лося, изюбря, косули, оленя и т. д. — тоже называют дичью, но «красной дичью».

Итак, пернатая дичь бывает крупной: дрофа, глухарь (копалуха), фазан, тетерев, дикий гусь, лебедь; средней: тетерка (то есть самка тетерева, она обычно втрое меньше самца), дикая утка, рябчик, белая куропатка; и мелкой: серая и горная куропатки, дикий голубь, вальдшнеп, все кулички (повара их зовут бекасами), дрозды, перепела, свиристели и т. д. Дичь нужно еще правильно добыть: лишь те птицы, у которых прострелены крылья, лапки, шея или голова, но не тронута грудка, называются «банкетной» дичью, то есть дичью высшего качества. Молодую пернатую дичь легко узнать по тонкой кожице под крыльями, а также по перьям: у молодой птицы они остроконечные, у старой — закругленные. Заглянув туда же, под крылья птицы, ты, дорогой читатель, запросто узнаешь, насколько свежа твоя дичь (это в том случае, если ты добыл ее не сам, а купил в магазине или на базаре либо получил в подарок): у несвежей птицы под крыльями можно заметить зеленоватые или синеватые пятна. Кроме того, перо у несвежей дичи начинает мокнуть.

Потроша пернатую дичь, не забудь вынуть из нее зоб, набитый пищей, пищевод и легкие. А также постарайся не раздавить желчный пузырь. Если же, не дай бог, это все-таки произошло, быстро промой тушку несколько раз в очень холодной воде, а еще лучше безжалостно обрежь куски мяса, окрашенные в ядовитый желто-зеленый цвет.

Пернатую дичь, за исключением диких уток, гусей и лебедей, не опаливают, как домашнюю птицу, а лишь тщательно выщипывают перо (помню, как-то у нас в полевом лагере висел в кухонной палатке транспарант: «Охотник, добыл птицу — щипли ее сам!»), а мелкий пух и остатки ости убирают, протирая птицу мукой. Если же ость убиралась плохо, ощипанную птицу я обливал спиртом (спирт в полевом отряде есть практически всегда) и поджигал его. А при изобилии дичи (обычное дело в северном поле!) я снимал с птицы кожу чулком вместе с перьями, пухом и остью. Правда, при этом пропадала самая вкусная часть птицы — подкожный жир.

Мыть дичь надо тоже очень аккуратно, желательно только изнутри, а поверхность оставить сухой. Правда, потом тушку полезно на несколько часов поместить либо в маринад из слабого уксуса, из лесных (или тундровых) ягод, либо просто в холодную воду с мелко накрошенным луком и чесноком. А вот рябчиков,

куропаток и перепелов желательно вымачивать в молоке, разумеется, если есть такая возможность.

Пернатую дичь в русской кухне принято только жарить. Крупную — в духовке на противне, мелкую — в кастрюльке на очень слабом огне. При этом рябчиков, куропаток и перепелов лучше жарить в сметане.

Так же как и домашнюю птицу, крупную пернатую дичь (да и среднюю тоже, например дикую утку) перед посадкой в духовку хорошо начинить яблоками, лучше кислыми, и какими-нибудь лесными, тундровыми или болотными ягодами: брусникой, черникой, морошкой или клюквой, а затем зашить птицу суровой ниткой.

Готовность пернатой дичи легко проверить, проткнув ее острой деревянной палочкой, — палочка должна свободно, без усилий входить в мясо птицы.

Что касается ”красной дичи”, то кушанья из нее готовят практически так же, как и из домашнего мяса (говядины, свинины, баранины и т. д.). К примеру, медвежьи окорока маринуют и запекают в ржаной тестяной «рубашке», в точности так, как свиные окорока. Разница состоит лишь в том, что дикое мясо для улучшения вкуса часто вымачивают в квасе или настоенном на травах и ягодах уксусе (особенно это касается зайчатины). Вот, пожалуй, и все.

Но вернемся к нашему обыденному, домашнему мясу. Очень часто на рынке продавщица участливо спрашивает покупателя, в особенности мужчину:

— Вам какого мяса, для бульона или для фарша?

Почему-то считается, что прокрутка мяса в мясорубке — это неизбежный этап приготовления любого мясного блюда. Конечно, в мясорубке легко скрыть многие некачественные части куска мяса (я всегда их безжалостно выбрасываю), но вкус блюда это, поверьте мне, нисколько не улучшит. Кроме того, в фарш можно добавить разные наполнители, прежде всего сырые овощи (репчатый лук, чеснок и т. д.). В разумных пределах это даже хорошо, но если целью вашей операции является прежде всего увеличение количества фарша, толку от такой экономии не будет никакой. Я сам пользуюсь мясорубкой достаточно редко, предпочитая иметь дело с натуральной плотью мяса, но иногда без этого инструмента просто не обойтись. Например, при приготовлении пельменей.

Вообще говоря, мясо — понятие довольно широкое. И вырезка, и филейные части, и пашина, и оковалок, и головизна, и ноги, и язык, и внутренности (для них, правда существует отдельный термин — субпродукты) — все это мясо. Поэтому

описывая блюда из мяса, я буду всякий раз уточнять, какое мясо имею в виду. Разумеется, более всего я любил иметь дело с вырезкой (оленьей, лосиной, говяжьей и т. д.). Некоторые мясные блюда — бифштекс, шницель и т. д. — можно приготовить только из этой части туши.

Многие думают, что вырезка — это просто кусок мяса, отделенный от костей. Ни в коем случае: классическая вырезка это всего-навсего 4 небольшие мышцы, которые практически никакой работы в теле животного не совершают, а потому не содержат ни жил, ни пленок, ни жира и, кажется, самой природой предназначены только для нужд кулинарии. У всех копытных это 2 мышцы, с боков поддерживающие брюшину, и еще 2, лежащие с двух сторон в костяном ложе вдоль хребта у основания ребер, иногда их еще называют «седлом» — вспомните знаменитое блюдо «седло косули».

Разделка туши убитого животного требует навыка и, может быть, даже мастерства. Сколько раз в поле я потрясал новичков, снимая шкуру с оленя: всего один хороший надрез ножом, а далее работа только кулаком; полчаса — и дело сделано! Разделывая тушу, я всегда даю волю своей фантазии, мысленно творя из парного еще мяса свои будущие шедевры. Кроме того, при разделке туши необходима также определенная щедрость души. Кулинарии, как искусству, вообще противопоказано скупердяйство, но когда дело касается обработки мяса, жадность и жалость просто неуместны. С каким бы мясом, домашним или диким, обыденным или экзотическим, вы не имели дело, безжалостно и беспощадно обрезайте и выбрасывайте все лишнее: пленки, жилы, соединительную ткань, ненужный жир, особенно старый. Это во многом составит залог успеха вашего будущего кушанья. Ибо именно вся эта обрезь и придает мясу тот специфический привкус, который в виде своего главного козыря предъявляют нам утонченные эстеты-вегетарианцы, особенно если дело касается баранины или козлятины, как домашней, так и дикой.

Работая с мясом, я никогда не жадничал. Поняв это, ко мне в компаньоны на Севере обычно сразу же напрашивался какой-нибудь ушлый ездовой пес, которому я и скармливал все ненужное, что отсекал от туши, словно скульптор от мраморной глыбы, творя свое произведение. Мне же рядом с моим могучим лохматым компаньоном бывало и веселее, и безопаснее. И еще я старался мясо никогда не мыть. Лучше обрезать все сомнительные места, чем пытаться отмыть их. Ибо вместе с водой уйдет и мясной сок, а само мясо станет менее вкусным и ароматным. Вообще, работая с мясом, надо очень осмотрительно

пользоваться водой и только в самых необходимых случаях. Я всегда с изумлением смотрю на «кулинаров», которые, не раздумывая, плещут на жаровню, в сотейник или на сковороду в готовящееся мясо воду, полагая, что создают тем самым соус или делают мясо более нежным на вкус. Соус — это совсем другое дело, это высший класс кулинарии. И наивно предполагать, что если в пригорающее мясо плеснуть немного водицы, горячей или холодной, то и получится соус. Нет, нет и еще раз нет. А о том, как сделать мясо нежным, я расскажу вам в этой главе, и вода тут будет, поверьте мне, совершенно ни при чем.

Ну, как говорится, а вернее, поется в знаменитой опере Леонкавалло «Паяцы», итак, мы начинаем.

Жареное мясо

В голодные послевоенные годы мой отец частенько говаривал, что есть у него только одна большая мечта: хоть раз в жизни досыта наесться жареного мяса.

Но, вообще говоря, такого блюда — «жареное мясо» — нет. То есть с дюжину различных мясных блюд, если не больше, можно было бы назвать «жареным мясом». А просто блюда под названием «жареное мясо» нет, есть лишь такой кулинарный технологический процесс. Вернее, даже несколько процессов: обжаривание, поджаривание, пассерование, пряжение, жарение во фритюре и жарение на парах масла в духовке. Об особенностях всех их, мой дорогой читатель, я в меру своих скромных творческих сил и постараюсь рассказать тебе в этом разделе.

Итак, жарение, как уже говорилось выше, это процесс приготовления пищи в раскаленном жире или в его парах без какого бы то ни было участия воды или других жидкостей. При этом очень важная задача — правильно приготовить этот жир. Абсолютно точно известно, что вкус блюда очень сильно зависит от качества жира, на котором оно приготовлено. Недаром в прежние времена, давая объявления о домашних обедах, хозяйки непременно указывали жир, на котором будут готовиться обеды, например, так: «Домашние обеды на чистом коровьем масле». Кроме того, жарение на грамотно подготовленном жире идет быстрее, мясо, да и всякий другой продукт не подгорают и не портятся, за ними проще следить в процессе приготовления. При этом важно соблюдать одно непременное правило: при любом жарений продукт нужно класть только в горячее масло и по возможности в течение работы не подливать холодного масла в сковороду (казан, сотейник, латку и т. д.), рассчитав необходимое количество его заранее, а если и подливать, то только очень горячее.

Итак, нальем на сковороду растительное, допустим, подсолнечное, масло слоем в сантиметр-полтора и поставим на средний огонь. Минуты через 2–3 оно посветлеет, а еще через пару минут над ним появится белый едкий дымок. Бросим в это масло несколько крупинок соли. Они либо с треском отскочат от поверхности масла, а если и упадут в него, то издадут характерный «стреляющий» звук. Это значит, что наше масло перекалилось и готово к употреблению, то есть из него выпарилась лишняя влага, ушли газы и всякие примеси. Кстати, имейте в виду, при перекаливании масла ни в коем случае нельзя дать ему закипеть. Итак, наше масло стало чище, плотнее,

однороднее. На нем уже можно жарить. Но лучше все-таки приготовить на его основе специальные фритюрные смеси.

Возьмем свиной нутряной (его еще иногда называют «надпочечным») жир, растопим его, не доводя до кипения, и затем процедим, то есть удалим шкварки. Точно таким же образом можно поступить с говяжьим, куриным, бараньим, оленьим и другими животными жирами. Затем растопленный жир соединим с перекаленным растительным маслом и хорошенько нагреем смесь, не доводя до кипения. Потом бросим в горячую, вот-вот готовую закипеть жарочную смесь немного специй (лук, чеснок, анис, семена укропа) и минуты через три-четыре тщательно удалим их, иначе они обуглятся и сгорят. Эти пряности отобьют у жира специфические запахи сала и масла, сделают его чище и ароматнее. Практика показала, что подсолнечное масло хорошо сочетается с бараньим жиром, свиным и оленьим салом, оливковое масло хорошо соединять с куриным жиром, горчичное масло — с говяжьим жиром, хлопковое — с бараньим. При этом должен предостеречь: сливочное и топленое коровье масло перекаливать нельзя — они станут отдавать горечью. Приготовленную таким образом фритюрную, то есть жарочную, смесь можно использовать многократно, сохраняя ее в холодильнике. Важно лишь после каждого жарения ее заново процеживать.

Теперь по порядку о всех видах жарения. Обжаривание — это, как правило, процесс создания защитной корочки на мясе, а также и на любом другом продукте для дальнейшего приготовления. Его проводят обычно на сильном огне в плоской толстостенной сковороде с очень небольшим количеством жира. Тут главная задача повара — не допустить прожаривания мяса, не дать истечь его драгоценному соку. Поэтому обжаривание происходит очень быстро, буквально в течение 2–3 минут, при этом кусок мяса нужно время от времени переворачивать, с тем чтобы ни одна его сторона не осталась необжаренной. Показатель того, что мясо обжарилось — коричневато-красная корочка, которая должна появиться со всех сторон. Впрочем, у картофеля эта корочка должна быть золотистая, но об этом я расскажу ниже. Помните, что при правильном обжаривании кусок мяса должен слегка набухнуть, то есть увеличиться в объеме.

Поджаривание обычно идет под крышкой на более умеренном огне, но зато с гораздо большим, чем при обжаривании, количеством жира. Поэтому очень часто, особенно в домашних условиях, обжаривание переходит в поджаривание: вначале мясо обжаривают при открытой крышке на сильном огне, а затем, когда предохранительная корочка уже образовалась, в

сковороду добавляют жира (непременно горячего!), уменьшают огонь и закрывают сковороду крышкой. При поджаривании продукт надо время от времени переворачивать. Таким образом обычно готовят блюда из мясного фарша, например котлеты («рубленые», разумеется).

Следующий вид жарения — пассерование, цель которого — нежно поджарить продукт в масле таким образом, чтобы на нем не образовалось характерной корочки, как бы сварить его в масле. Поэтому пассеруют продукт на очень слабом огне и не в сковороде, а в сотейнике или в кастрюльке при открытой крышке, время от времени помешивая его. При этом продукт должен быть как бы полупогружен в жарочный жир. Чаше всего пассеруют мелко нарезанные овощи (как правило, для супов или гарниров), а также фарши, особенно для начинок в пироги или пирожки.

Пряжение — самый древний, самый удобный и, как ни странно, самый редкий сегодня вид жарения. Есть у него, правда, два недостатка: он требует довольно большого, в сравнении с обжариванием и поджариванием, расхода жарочного жира, причем непременно перекаленного (это обязательное условие!), и специальной посуды — казана или чугуна. Пряжение ведут в большом количестве жира, в полтора-два сантиметра толщиной, при этом кусок мяса либо любого другого продукта должен лежать на дне казана, окруженный со всех сторон жарочным жиром. При пряжении подгорание продукта практически невозможно. Кусок свежего мяса, целиком погруженный в раскаленное масло, равномерно и быстро покроется со всех сторон плотной, но не твердой (не зажаренной!) корочкой, а затем будет продолжать полуподжариваться-полупассероваться так, что масло как бы станет диффундировать, то есть постепенно проникать в толщу мяса. Кроме мяса, пряжить можно также овощи, рыбу, тесто, сформованные шарики из фарша или пюре. То есть пряжить можно практически все, кроме разве что блинов и оладий.

Жарение во фритюре это по смыслу то же, что и пряжение, только производят его в еще большем количестве жира. Здесь кусок мяса или любой другой продукт должен буквально плавать в кипящем жире, не касаясь дна казана. Обжаривание во фритюре идет почти мгновенно: от нескольких секунд до минуты, максимум двух. Исходный продукт, попав в кипящий жир, быстро сваривается в нем, покрываясь нежной, красивой и вкусной золотистой корочкой. Так жарят мясо, а чаше рыбу в кляре, а также пончики, хворост, картофель к гарниру или фрукты в тесте. Опускать и вынимать из фритюрного жира продукты нужно не ложкой и даже не шумовкой, а специальной сеточкой. На ней же

готовое кушанье обсушивают перед подачей на стол, давая стечь лишнему жиру.

И наконец, жареное мяса на парах жира в духовке. Его чаще всего производят либо в специальной толстостенной латке, называемой в миру «гусятницей», либо в противне или тяжелой, очень глубокой и большой сковороде. Таким образом чаще всего готовят домашнюю птицу целиком — гуся, индейку, утку или курицу — или цельный «жилик» мяса большого животного, то есть отдельную анатомическую часть его: ногу, лопаточную часть, бедро и т. д. В этом случае дно латки, противень или сковороду смазывают жиром и кладут туда мясо. После нагревания духовки, температура в которой должна быть высокой, градусов 250–300, не меньше, жир птицы или животного начнет плавиться, а мясо отдавать свой сок. При этом вокруг куска мяса или целой птицы образуется своего рода масляное «облако», которое и изжарит кушанье, создав ему своеобразный жаренопеченый, ни с чем не сравнимый вкус. Только надо при приготовлении непременно и регулярно, через каждые 5-10 минут поливать жаркое жиром и соком, стекающим в латку (противень или сковороду).

Шашлык

Существует общепринятое заблуждение, что шашлык — это блюдо кавказской, некоторые даже уточняют: грузинской кухни. Помню, как в одном из конкурсов КВН, где надо было придумать какой-нибудь диковинный знак дорожного движения, одесская команда нарисовала в круге перечеркнутую красной чертой винтовку с примкнутым к ней штыком, перекрещенную с шашлычным шампуром. Это был знак «Проезд по Военно-Грузинской дороге запрещен». Но шашлык вовсе не является символом грузинской кухни, хотя и присутствует там, правда, под другим именем. Грузины называют это блюдо «мцвади». Шашлык можно встретить в кухне вообще всех скотоводческих народов мира, но в первую очередь это блюдо военно-полевое. Говорят, что само слово «шашлык» было придумано казаками-запорожцами и завезено в Россию русскими солдатами после крымских походов Миниха. Происходит оно от слова «шиш» — «вертел». То есть «шашлык» — это «нечто на вертеле», поэтому, вообще говоря, шашлык может быть из рыбы, грибов, овощей и даже хлеба, но я рассказываю о нем в этом разделе, поскольку шашлык бывает все-таки из мяса. Так что для шашлыка нужен сам «шиш», то есть вертел, который сейчас называют шампуром (его роль вполне может исполнять и ружейный штык), и куски мяса либо рыба, овощи, грибы и т. д., нанизанные на него.

Теперь еще об одном заблуждении, касающемся шашлыка. Шашлык не жарят, хоть все и говорят: «изжарим шашлычок». Шашлык пекут, а еще точнее — обжигают на костре. Ведь жарение, как я уже не раз говорил, это приготовление кушанья в кипящем жире или его парах, а здесь этот процесс совершенно ни при чем, поскольку шашлык именно обжигают. Причем обжигают не над языками пламени, а над ровным жаром огнедышащих углей.

Один мой приятель, вернувшийся из Парижа, рассказывал, как там в одном из шикарных русских ресторанов подавали шашлык. В обеденном зале выключили свет, и под тревожную дробь барабанов усатый красавец в черкеске с газырями внес два пылающих факела. Это и были шампуры с шашлыком, облитые ромом и затем подожженные. Ну, не знаю, не знаю, оно, конечно, эффектно, но все это, мне кажется, больше от цирка, чем от кулинарии. И вообще, по-моему, зря вокруг шашлыка устраивают столько шума. Это довольно ординаров, хотя и вкусное, если его грамотно приготовить, блюдо. Мало того, это блюдо частенько просто вынужденное.

Итак, представьте себе, небольшой голодный военный отряд, который, возвращаясь с задания, подстрелил косулю, оленя или домашнего барашка из стада какого-нибудь кавказца. Солдаты в укромном месте развели костерок, разделали тушу, нанизали куски мяса на штыки или, может быть, на ружейные шомпола и стали обжигать свою добычу на огне, ибо в этих военно-полевых условиях мясо можно приготовить только таким образом. То есть начали делать шашлык, чтобы утолить голод. Вот что я имел в виду, когда говорил, что это блюдо часто бывает вынужденным. И вообще говоря, остряки из одесской команды КВН были правы, связывая шашлык с ружьями и военным бытом, но к истине они пришли интуитивно и совсем с другого конца. Легко догадаться, что и мы в полевых условиях частенько готовили шашлык из парного мяса в тех, разумеется, случаях, когда могли позволить себе роскошь развести хороший костер.

При всей кажущейся простоте этого блюда у него есть одна серьезная проблема: как приготовить шашлык так, чтобы он как следует пропекся, то есть не был сырым, и вместе с тем чтобы мясо было сочным и нежным. Ведь пропекаясь, мясо затвердевает и теряет самое ценное — свой сок. При этом, если вырезать для шашлыка из туши животного большие куски и нанизывать их на шампур таким образом, чтобы один кусок плотно прилегал к другому, середина их останется сырой, а если нанизывать маленькие кусочки и нанизывать свободно, чтобы жар охватывал их со всех сторон, они, хоть и основательно пропекутся, станут сухими и невкусными. Из этого, казалось бы, замкнутого круга есть два выхода. И опытные кулинары умеют использовать как тот, так и другой, но чаше используют оба разом.

Первый выход: для шашлыка надо выбирать куски молодого (готовить шашлык из мяса старого животного бессмысленно — несмотря на все кулинарные ухищрения, вы его все равно не прожуете), но жирного, упитанного животного. Куски жирного мяса (излишне и говорить, что ни сухожилий, ни соединительной ткани, ни прочей обрези шашлык категорически не допускает) нужно располагать на шампуре так, чтобы они не касались друг друга, тогда жар углей будет охватывать их со всех сторон равномерно. Жир, расплавляясь на жару, будет насыщать и смазывать ткань мяса, во-первых, не давая ему засохнуть, а во-вторых, улучшая его вкус. Поэтому нужно так вырезать мясо для шашлыка, чтобы оно было с его собственным, приросшим жиром. Неопытные повара частенько располагают на шампуре куски мяса попеременно с отдельными кусками жира. Никакого толку от этого не будет: жир, расплавляясь, весь стечет в костер и на мясо практически не попадет. Поэтому лучшим мясом для шашлыка

является задняя часть свиной туши, молодого барашка или козлика либо та же, задняя часть осеннего таймырского оленя, где пласты мяса перемежаются прослойками жира.

Второй выход: для того, чтобы шашлык не был сухим, мясо заранее насыщают разными жидкостями. Лучше всего маринадами. В этом случае мясо еще и промаринуется и после обжигания станет более мягким и нежным. Как мариновать мясо для шашлыка? Ну, тут полная свобода для вашей кулинарной фантазии. Задача одна: создать мясу кислую среду. Для этого можно использовать разные окислители — лучше всего, конечно, винный уксус, но можно и яблочный, а на худой коней и разбавленную уксусную кислоту, ординарное сухое вино, гранатовый сок, сок недозрелого винограда или даже кефир. В маринад хорошо добавить также репчатый лук, помидоры, перец, любые специи, которые есть у вас под рукой — хмели-сунели, лавровый лист, тархун, базилик, мускатный орех и т. д. Мясо в маринаде должно простоять в тепле не менее 8-10 часов. После того, как вы нанизали кусочки будущего шашлыка на шампуры, не спешите выливать маринад. Его вместе с обрезью мяса и кусочками отвалившегося жира лучше поставить на огонь и довести до кипения. Вы получите калорийный насыщенный и пикантный суп, который прекрасно прогоняет похмелье, а оно после шашлыка довольно часто случается. Некоторые повара норовят нанизать на шампуры вперемешку с кусками мяса пластики помидоров и кольца репчатого лука. Это тоже лишено смысла: луковые кольца обуглятся, а пласты помидоров истекут на уголья. Все, что могли отдать мясу эти овощи, они уже отдали через маринад, и не надо хотеть от них слишком многого.

Теперь еще одно очень важное разъяснение относительно приготовления шашлыка. Большую роль тут играют угли, на которых будет запекаться, а точнее, обжигаться шашлык. Как я уже говорил, шашлык готовят именно на горячих углях, а не над языками пламени костра. От языков огня мясо только покроется сажей, но вовсе не запечется. Только крупные, алые, слегка подернутые серым пеплом угли, лучше всего от больших березовых поленьев, обеспечат ровный и надежный жар, необходимый для приготовления шашлыка. Кроме того, достоверно известно, что вкус блюда очень зависит от того, на каких дровах оно приготовлено. Впрочем, сейчас вдоль дорог частенько можно встретить предприимчивых молодых людей, торгующих древесным углем для шашлыка. Хотя, кто знает, из какого дерева они его жгли? Нет, надежней все-таки свой костер разводить самому. Да оно и приятней.

Помню, как в Туркмении, в крошечном оазисе, в

совершенном раю, на краю пустыни Кара-Кум, неподалеку от Ашхабада по просьбе своих коллег-геофизиков (аэромагнитчиков) я устраивал той — восточный пир для вышнего начальства из Москвы.

В числе кушаний, которые я тогда для них приготовил, был и шашлык. Конечно, я волновался, и это не ускользнуло от взгляда надменных толстых шоферов черных «Волг», на которых прибыли в оазис начальники.

— Как думаешь, он умеет готовить шашлык? — указав на меня коротким волосатым пальцем, спросил один из шоферов.

— Откуда!? — цыкнув золотым зубом, ответил другой. — Он видел, как один готовил.

— Нет, — подхватил третий, — ничего он не видел. Ему приятель рассказал, который видел.

И они дружно захохотали, обнажив свои золотые зубы.

Как же они потом удивились и смутились, когда мои шашлыки не только имели большой и заслуженный успех, но и меня, повара, то есть слугу в понимании этих холуев, пригласили за стол! Но откуда же им было знать, что я приехал в Ашхабад не в качестве повара, а как системный программист, да еще и один из руководителей нашей совместной работы.

Пельмени

Все сибиряки убеждены, что пельмени — блюдо исключительно сибирское. Вот и в знаменитом фильме Андрона Михалкова-Кончаловского «Сибириада» пельмени являются одним из главных действующих лиц. Ну что же, может, так оно и есть. В прежние времена пельмени лепили всей семьей длинными зимними вечерами при лучине, выкладывали на большие противни, морозили и затем ссыпали в огромные рогожные мешки. В амбарах зажиточных сибирских семей хранились десятки таких мешков. Впрочем, и уральцы считают пельмени своим собственным, уральским блюдом. К примеру, один из самых больших и известных ресторанов города Челябинска так и называется: «Уральские пельмени». Кстати, такие кулинарные авторитеты, как неоднократно упоминаемые здесь мною П. Вайль и А. Генис, родиной российских пельменей считают именно Урал, более того, они называют даже конкретное место на Урале, где появилось это кушанье, — Пермь. Ну, не знаю, не знаю. Вообще-то говоря, кушанье это пришло к нам с изнеженного Востока, из Китая, ибо именно там возникла сама кулинарная идея окружить мясо (или любой другой продукт) тестяной оболочкой для того, чтобы сохранить сок и смак начинки. А сами пельмени в различных видах существуют в кухнях многих стран мира, хотя и называются там по-разному: у самих китайцев — цияодзы, у итальянцев — равиолями, у украинцев — варениками, у белорусов — колдунами, у грузин — хинкали, у армян — бораками, у бурят — позами, у узбеков — мантами и т. д. Но настоящих сибиряков все это не убеждает. Они, несмотря ни на что, продолжают настаивать на сибирском происхождении пельменей. Один мой знакомый написал даже толстенную книгу, посвященную сибирским пельменям, и она имела большой коммерческий успех. Впрочем, что нам до приоритетов, мы будем рассказывать о самом кушанье.

Итак, пельмень состоит из двух частей: тестяной оболочки и начинки. Тестяную оболочку делают из пресного теста. Ставить такое тесто и раскатывать его мы с вами уже научились в главе «Работа с тестом». Главная задача здесь состоит в том, чтобы раскатать лист как можно тоньше, но при этом ни в коем случае не дать ему порваться. Помните, что при отваривании тесто набухает, а потому «толстый» пельмень будет кляклым и невкусным. Вместе с тем если оболочка пельменя порвется, сама идея этого кушанья будет уничтожена. Поэтому на пельменное тесто годится только мука высшего качества с повышенным

содержанием клейковины. Впрочем, и об этом мы тоже говорили в вышеупомянутой главе.

Фарш для начинки пельменей желательно делать только из парного мяса, причем непременно свежепрокрученного, ибо фарш, простоявший в холодильнике всего несколько часов, уже во многом потеряет свои вкусовые качества. Строгие пельменные ортодоксы и мясорубку напрочь отвергают. Они утверждают, что фарш для настоящих сибирских пельменей нужно готовить в деревянных корытцах, где мясо долго и тщательно рубят специальными сечками. Не знаю, может, ортодоксы в чем-то и правы, но я все-таки всегда пользовался тут ручной мясорубкой, хотя бы из соображений производительности.

Опыт показывает, что наиболее вкусными получаются пельмени с комбинированным фаршем. При этом комбинации могут быть какими угодно. Самый распространенный (и отнюдь не худший) вариант: три части говяжьего мяса и одна часть свиного. Некоторые добавляют в фарш немного баранины, другие — птичьего мяса (лучше всего гусятины); прекрасный результат получается, если вы добавите в пельменный фарш немного «дикого» мяса, а еще лучше мяса боровой или болотной дичи, скажем рябчика, глухаря или северной утки-кряквы, если, разумеется, у вас есть такая возможность. Словом, вот тут как раз и начинается настоящее кулинарное творчество. В Сибири и на Урале в пельменный фарш, особенно если он приготовлен в деревянном корытце сечкой, непременно добавляют две-три горсти снега, принесенного с улицы, что придает пельменям особенную вкусовую свежесть.

В фарш необходимо добавить также лук и специи. Некоторые виртуозы добавляют еще и всяческие травы и даже иногда тертые сочные овощи. Одни кладут в фарш сырой лук — это делает начинку сочнее, другие жареный — начинка приобретает более острый вкус. Какие специи добавлять в фарш? Выбирайте сами, но помните, что в этом случае вы создаете не ароматическую (ведь ваша начинка будет окружена оболочкой, не так ли?), а вкусовую гамму. Тут нам подойдут перец, кинза, укроп, чеснок и т. п. Сколько лука и других растительных составляющих класть в фарш? В разных кухнях это делают по разному. В классические сибирские (уральские) пельмени кладут чуть-чуть растительной добавки (не более одной десятой части) и только лука, а вот, скажем, в узбекские манты или бурятские позы мяса и лука с прочими растительными составляющими кладут поровну. Грузинские хинкали обычно начиняют смесью баранины и говядины, причем на четыре части баранины кладут одну часть говядины. Узбекские манты начиняют только бараниной и в

каждый мант непременно кладут по маленькому кусочку бараньего курдючного сала. А начинку армянских бораков предварительно непременно обжаривают.

Есть смысл несколько строк посвятить кушанью монастырской кухни, называемому кундюмами. Это лакомство Великого поста, своего рода кулинарный вызов православных поваров языческим пельменям. Я частенько готовил это кушанье в поле исключительно для того, чтобы разнообразить наш стол. Разумеется, самого лучшего мяса и самой вкусной рыбы у нас было сколько угодно, но, оказывается, и они приедаются, и время от времени хочется чего-нибудь постненького, но при этом вкусного и неожиданного. Итак, кундюмы это очень маленькие, «одноглотковые» пельмени, начиненные сырыми грибами. Кундюмы не отваривают после лепки, а обжаривают в растительном масле до образования легкой румяной корочки, затем складывают в глиняный обливной горшок, заливают крепким грибным бульоном (а если поста нет, смесью этого бульона со сметаной, взятых в равных Объемах) и ставят в духовку или русскую печь минут на 20–30. В поле иногда, когда сотворить духовку было для меня целой проблемой, я просто отваривал обжаренные кундюмы в крепком грибном бульоне, хотя, конечно, понимал, что это упрощенный вариант.

Каких размеров делать пельмени, как залеплять их, как и в чем отваривать и даже как их есть — все это отнюдь не праздные вопросы. Классический сибирский пельмень должен быть маленьким, «одноглотковым». Его не надкусывают, а кладут в рот целиком. А вот, скажем, манты или позы делают большими, но при залепливании оставляют тестяной узелок, за который мант держат рукой. Мант или позу сперва осторожно надкусывают, выпивают драгоценный сок, а потом уже едят.

Есть много способов защипывать пельмени (вареники, хинкали, позы, манты и т. д.): гребешком, боковушкой, кармашком, каймой и, наверное, другими способами. Но чаще всего пельмени защипывают по-домашнему, ушками-треуголями. Это самый простой и надежный способ.

Манты и позы варят на пару в специальных мантоварках. Хинкали отваривают в крепком мясном бульоне. Армянские бораки, которые открыты с одного конца сверху и потому имеют форму стаканчиков, ставят в кастрюлю вертикально и отваривают в воде с небольшим добавлением растительного масла, чтобы стаканчики не слипались. Пельмени и вареники варят в подсоленной воде, в которую обычно добавляют репчатый лук и лавровый лист. Впрочем, я частенько отваривал пельмени в грибном бульоне — это здорово обогащает вкус канонического

сибирского блюда. Варить пельмени лучше всего в невысокой, но широкой кастрюле. Существует неверное мнение, что как только пельмени всплыли, они уже и готовы. После того, как пельмени всплыли, огонь надо уменьшить настолько, чтобы вода не бурлила ключом и не разрушала оболочки пельменей, и варить их еще 3–4 минуты. Но боже вас упаси, переварить пельмени! Переваренный, «рваный» пельмень — это чистый кулинарный брак.

После того как пельмени сварились, их надо осторожно выловить шумовкой, сложить в кастрюльку или сотейник с тем, чтобы дать стечь лишней воде. Слить ее, затем буквально на 1–2 минуты поставить кастрюльку на слабый огонь, чтобы еще немного подсушить пельмени, и только потом сдабривать их маслом, сметаной или уксусом. В подсохшую тестяную поверхность наши приправы хорошо впитаются и обогатят вкус теста, а с мокрого пельменя они просто соскользнут.

Молодая жена одного моего знакомого ухитрялась приготовить из магазинной пачки пельменей обед из трех блюд. На первое она подавала мужу бульон, в котором эти пельмени отваривались. Затем она выковыривала из пельменей мясо и подавала его в виде второго блюда. А на третье, на десерт, шли тестяные оболочки пельменей, присыпанные сахаром. Надо ли говорить, что семья эта просуществовала недолго. А все дело в том, что сама кулинарная идея пельменей была глупой женой не только не понята, но и извращена.

Я уже неоднократно говорил в этой книжке, что совместная трапеза соединяет людей. В самой большой степени это относится к пельменям. На Кавказе, например, считается, что если ты с кем-то ел за одним столом хинкали, ты стал его побратимом, так что там это блюдо, в сущности, ритуальное. Кроме того, не только есть, но и лепить пельмени приходится сообща — с задушевными разговорами, байками и подтруниванием друг над другом. А лепить пельмени надо только самому. Покупать магазинные пельмени в пачках глупо — ведь их лепила бездушная машина, а с рук, у бабушек возле метро еще и опасно: что положила в тестяную оболочку пельменя эта бабушка выяснится, когда ее пельмень уже окажется у вас во рту и, вообще говоря, предпринимать что-либо будет уже поздно.

Плов

Напрасно, напрасно глубокоуважаемые мною П. Вайль и А. Генис считают плов кушаньем никчемным и невкусным, единственным достоинством которого является лишь то, что он прекрасно гармонирует с бедностью, подтверждая выражение: «дешево и сердито». Не знаю, может, досточтимым авторитетам не нравится арабское, вернее, мусульманское происхождение этого блюда. Но ведь сами же они утверждают, что репутация изысканной китайской кухни нисколько не пострадала из-за «культурной революции», а просвещенный мир не отвернулся от сосисок и баварского пива из-за преступлений Третьего Рейха. А с пловом у всякого нормального гурмана связано представление о ближневосточной неге. Готовить плов — большое искусство, недаром поручают эту миссию (да-да, именно миссию) выдающимся специалистам, которых почтительно называют «плов-баши». С одним из таких мастеров (сейчас его, к сожалению, уже нет в живых) я был коротко знаком. Он-то и учил меня тонкому искусству приготовления плова.

Так же, как и о пельменях, о плове можно написать толстенный фолиант, и он наверняка уже кем-то написан. Ведь существуют десятки пловов: афганский (пилав), туркменский (аш-плов), ферганский, бухарский, хорезмский, самаркандский; пловы тограма и тонторма (это плов из прожаренного риса); плов с айвой, с дыней, с урюком, с горохом; шешрянч-плов (или плов «шести цветов») и сюдлу-плов (плов молочный). Возможно, есть и другие виды пловов, но, полагаю, хватит с нас и этого. Ну, а мы с вами, не являясь изощренными специалистами в этом деле, будем готовить некий «усредненный», скажем, узбекский плов.

Итак, нальем в казан (ни в какой другой посуде хороший плов приготовить невозможно), перекаленного фритюрного жира, готовить который мы с вами уже научились, слоем в 3–4 сантиметра. Лучше всего, если это будет хлопковое масло, смешанное с растопленным бараньим салом, но на худой коней можно налить в казан просто хорошего подсолнечного масла. Затем доведем жир до кипения и быстро обжарим в нем кусочки баранины (будем готовить плов из этого мяса, хотя можно приготовить его и из курицы, молодой говядины, оленины, лосятины и даже конины, а можно и вообще без мяса), нарезанной кубиками, вместе с кольцами или полукольцами лука и мелко нашинкованной морковью. Моркови должно быть приблизительно столько же, сколько и мяса, а лука раза в полтора меньше. Минут 20–30 потомим морковь с мясом и луком

на слабом огне, а затем добавим пряности: красный перец, барбарис, может быть, еще изюм без косточек и ажгон. Все эти специи сейчас легко купить, поскольку они и продаются прямо под таким названием: «Приправы для плова». После этого посолим по вкусу. Это мы с вами приготовили пловную основу, которую называют в Узбекистане зирваком. Перед закладкой в зирвак риса некоторые плов-баши наливают в него немного воды из расчета полстакана на кило сухого риса и доводят смесь до кипения. Но мой учитель предостерегал меня от этого шага и рекомендовал влажный после промывания рис закладывать прямо в «чистый» зирвак, то есть в зирвак без воды.

Теперь огонь под казаном уменьшим, подготовленный зирвак разровняем и начнем засыпать в него рис ровным слоем, слегка приминая крупу шумовкой, но ни в коем случае не перемешивая рис с зирваком. Отмечу, что для настоящего плова нам подойдет только специальный, длинненький, пловный рис. Затем очень осторожно зальем рис водой так, чтобы она не разрушила его ровный слой. Для этого поставим на рис блюдце и на блюдце будем лить воду, которая потом будет равномерно стекать с его краев. После чего блюдце аккуратно уберем, лучше всего с помощью специальных, заранее привязанных тесемочек. Воды на рисе должно быть не более полутора сантиметров (в палец толщиной). Сразу же прибавим огня и будем следить, чтобы плов кипел равномерно. Иногда воду, налитую поверх риса, слегка подсаливают и добавляют в нее на кончике ножа восточную пряность куркуму (если, разумеется, вы сумеете ее найти), которая не только придаст рису тонкий вкус и аромат, но также окрасит его в красивый золотисто-лимонный цвет. Во время кипения плов крышкой закрывать нельзя до тех пор, пока вода полностью не испарится. Только после этого казан надо плотно накрыть тарелкой или блюдом.

Для того, чтобы убедиться в готовности плова, надо несколько раз плашмя ударить шумовкой по поверхности риса. Мы должны услышать глухой звук (опытный плов-баши этот звук ни с каким другим не перепутает). Тогда плов нужно проткнуть в нескольких местах деревянной палочкой, затем разровнять поверхность риса, по-прежнему не смешивая его с зирваком, вновь плотно закрыть казан тарелкой или блюдом и, закутав казан в толстый ватный халат минут на 20–30, дать плову упреть (у нас говорят: «отдохнуть»).

Ну, а затем казан с пловом раскутывают, осторожно снимают с него тарелку (или блюдо) причем так, чтобы капли воды с нее не упали в плов, равномерно перемешивают его и подают на стол. Впрочем, некоторые восточные ортодоксы от кулинарии считают,

что плов и тут перемешивать не надо, а надо слоями снимать его в разные блюда и в таком виде подавать к столу. Но я таких строгих правил никогда не придерживался.

Теперь, раз уж мы с вами заговорили о плове, я расскажу о том, что такое миротон, поскольку к плову имеет это кушанье и вместе с тем кулинарное понятие самое прямое отношение. Что в точности означает само слово «миротон», я не знаю. Говорят, что это фамилия дипломата, возглавлявшего французскую дипломатическую миссию в Стамбуле. Да и неважно это, если честно сказать.

А история миротона такова. В XVII веке, когда установились дипломатические отношения между Турцией и Францией, французских дипломатов в Стамбуле угостили настоящим турецким пловом. Французы всегда понимали толк в еде и, отведав это восточное кушанье, пришли в восхищение и тут же срочной дипломатической депешей сообщили в Париж о необыкновенном лакомстве, состоящем из нежного, тающего во рту мяса с рисом, которое, хотя и очень жирное, но легко усваивается и не ложится тяжестью в желудке. Оно имеет очень красивый золотистый цвет, обладает нежным ароматом и удивительным послевкусием. Однако ничего вразумительного относительно секретов приготовления этого восточного кушанья дипломаты сообщить не могли (просто потому, что не знали этого).

Людовик XIV, «король-солнце», абсолютно убежденный в том, что при его дворе должно быть сосредоточено все самое лучшее, велел своим поварам приготовить это кушанье. Самоуверенные французские придворные повара решили приготовить это кушанье по собственному разумению. Они отварили самую нежную телятину, затем обжарили в сливочном масле, чтобы мягкость и нежность мяса были гарантированы. Отдельно от мяса отварили рис в молоке, а для придания ему золотистого цвета добавили растертые сваренные вкрутую яичные желтки. Все это смешали и получили миротон — так назвали тогда это кушанье.

Как ни странно, при дворе французских королей миротон прижился и его стали даже экспортировать к столам царствующих особ дружественных держав. Попал миротон и в Россию, но там его быстро переделали на русский манер, от чего он здорово выиграл. Русский миротон представлял из себя отварную измельченную телятину, которую обжаривали в России на свином сале, смешивали с жареными грибами и с жареной на том же сале картошкой, заправляли сметаной, сырыми яичными желтками и пассерованным на сале луком, а потом все это запекали в духовке на сковороде. Прекратил миротон свое существование в 70-х

годах XIX века, когда в Европу вернулась большая группа строителей Суэцкого канала, прожившая в Оттоманской империи несколько лет. Некоторые инженеры и предприниматели жили там со своими поварами, которые и научились у настоящих плов-баши готовить прекрасный плов по классической восточной технологии, с шафраном и куркумой (а не с крутыми яичными желтками). Ну, а миротон остался в мировой кулинарии символом самонадеянности, когда повар готовит то или иное национальное кушанье, руководствуясь только описанием состава и не имея ни малейшего представления ни о его национальных корнях, ни об особенностях технологии приготовления. Из такой кулинарии никогда ничего путного не получится, а выйдет только миротон!

Котлета

И вновь я хочу начать с цитаты из моего любимого литературного произведения, из «Евгения Онегина» А. С. Пушкина:

Еще бокалов жажда просит
Залить горячий жир котлет.

То есть котлета всегда считалась богатым барским кушаньем, кушаньем для пира или званого обеда. Но дело-то в том, что у Пушкина речь идет не о той котлете, к которой все мы, к сожалению, привыкли. Само слово «котлета» происходит от французского «cotelette» — «ребрышко». И вообще говоря, настоящая котлета — это кусок отбитого поджаренного мяса с ребрышком. Потом было введено сомнительное понятие «рубленая котлета», а следом появился еще более нелепый «рубленый бифштекс». А чтобы не было путаницы, натуральную котлету стали именовать сперва «отбивной котлетой», а затем и просто «отбивной», а благородное имя «котлета» перешло к блюду гораздо более ординарному. Но поскольку сие уже свершилось и спорить с народом, каждый раз с пеной у рта доказывая, что «нет, нет, котлета — это совсем не то, что вы думаете», невозможно, придется здесь рассказывать именно о «рубленой котлете», называя ее просто «котлетой» и не беря это слово всякий раз в кавычки.

Между прочим, то кушанье, которое у нас называют котлетой (ведь встречаются еще в наших меню, как ни странно, также и рыбные, рисовые, грибные, капустные и т. п. котлеты) ближе всего к блюду, называемому в Германии, Польше, Чехии, Финляндии, Латвии и других прибалтийских странах фальшивым зайцем (Фальшивый — здесь в смысле «искусственный», а «заяц» — как собирательный образ дичи). Это праздничное блюдо низких сословий (крестьян, торговцев, ремесленников), которые не имели права стрелять дичь и подавать ее к своему столу (такую привилегию имели в средневековые времена только люди благородных сословий). И готовят этого «зайца» из свежепрокрученного свиного фарша с добавлением размоченного в молоке, слегка зачерствевшего хлеба, лука, взбитых яичных белков и т. д. Словом, это, в сущности, наша обычная столовская котлета, хотя, наверное, и хорошо приготовленная. (Кстати, «фальшивый заяц» фигурирует в знаменитом романе И. Ильфа и

Е. Петрова «Двенадцать стульев»: это кушанье подают юным супругам Калачовым, Коле и Лизе в вегетерианской столовке. Впрочем, авторы тут, видимо, заблуждались, полагая, что «фальшивый заяц» — это вегетарианское блюдо. Ну что же, простим классикам их кулинарную малограмотность!)

Но вернемся к нашей обычной, современной котлете. Как вы уже догадались, ее делают из фарша. Причем, если вы хотите получить вкусное, сочное блюдо, делать его следует только из свежепрокрученного фарша. При этом желательно смешивать различные сорта мяса, беря за основу все-таки говядину, а в полевых условиях лосятину или оленину. При прокрутке мяса в фарш следует добавить немного лука, можно сырого, а можно и жареного. Затем следует смешать с фаршем, заранее размоченный в молоке или на худой конец в воде мякиш хорошего, слегка зачерствевшего белого хлеба, а также несколько взбитых яичных белков (именно белков!). Яичные белки не только сделают кушанье более нежным, но и хорошо склеят ваш фарш в котлету. В полевых условиях, если поблизости от лагеря не было птичьего базара, я вместо яичных белков вполне успешно добавлял в котлетный фарш тертую сырую картошку. Затем котлету можно запанировать мукой, манной крупой или мелкими панировочными сухарями. Поджаривают котлеты в раскаленном фритюрном (то есть жарочном) жире на слабом огне в толстой сковороде под крышкой.

Глубокоуважаемые мною кулинарные авторитеты П. Вайль и А. Генис считают хорошо приготовленную рубленую котлету нежнее, богаче и вкуснее и стейка, и натуральной котлеты. Ну что сказать на это? Пожалуй, лишь то, что «на этот счет могут быть разные точки зрения».

Бифштекс

Нет-нет, не волнуйся, дорогой читатель, здесь речь пойдет о натуральном кровавом английском бифштексе. Никаких «рубленых бифштексов», хватит с нас и «рубленой котлеты». Бифштекс, как уже сказано, блюдо английское и потому названо оно английским составным словом. Ибо «beef» — это говядина, а «steak» — это просто кусок мяса. Так что бифштекс — это просто кусок говяжьего мяса. Но отменные бифштексы получаются также из мяса таймырского оленя, верхоянского лося, сибирской косули и т. д. И готовить это блюдо проще простого. Самое главное — вырезать из туши правильный кусок мяса. Для настоящего бифштекса годится только говяжья (оленья, лосиная, косулья и т. д.) вырезка и более ничего. Вырезку, а как уже говорилось выше, это 4 небольшие продолговатые мышцы копытного животного, надо нарезать на куски в палец толщиной и хорошенько отбить деревянным молотком. Затем посолить и поперчить. Раскалить толстую сковородку (ни капли жира или воды на ней быть не должно, просто раскаленная сковорода и все) и на нее положить куски отбитого мяса.

— Но ведь без масла мясо тут же пригорит! — в ужасе округлив глаза, говорят тут обычно знакомые стряпухи.

Ни в коем случае. Если ваша сковорода без выбоин и заусениц, мясо ни за что не пригорит. Оно моментально даст сок, который и явится необходимой «смазкой». Затем следует дождаться, когда на поверхности бифштекса появится мясной сок, и тотчас бифштекс перевернуть. Если вы любите именно кровавый бифштекс, одной такой операции будет достаточно. Если же вы хотите, чтобы бифштекс прожарился посильнее и мясо было не таким сочным, операцию можно повторить, то есть кусок мяса, после того как на его уже красно-коричневой корочке опять появится мясной сок, снова перевернуть, и так повторять столько раз, сколько вам нужно. Смотрите только, чтобы ваш бифштекс не пересох и не превратился в подошву.

Обычно мясо перед жарением не солят, а солят уже готовое блюдо. Делается это потому, что посоленное мясо быстрее отдает свой сок. Нам же для приготовления бифштекса только этого и надо. Кроме того, ведь бифштексы не жарят, а скорее пекут или обжигают.

В учреждениях общепита бифштекс (правда, там это обычно бывает пресловутый «рубленый» бифштекс) чаше всего подают с куском подсохшей яичницы или, в лучшем случае, с горкой жареного лука. Я же обычно предпочитал к бифштексу

(настоящему, кровавому) в качестве гарнира либо маленькие отварные круглые картошечки, либо маринованные овощи или фрукты, можно и из банки.

Шницель

Непритязательные гурманы, взращенные отечественным общепитом, услышав про это блюдо, удовлетворенно хмыкнут. Дескать, знаем, кушали. Не верьте им, ничего про шницель они не знают и, если попросить их отличить друг от друга общепитовские котлету, бифштекс, ромштекс и шницель — все блюда, разумеется, «рубленые», ни за что с этой задачей они не справятся. А настоящий шницель — это гордость австрийской (шницель по-венски) или итальянской (шницель по-милански) кухонь. Бывает еще и шницель по-министерски, но это уже изыски иной кухни, если мне позволят так выразиться, международной.

Лучше всего шницель готовить из телячьей или по крайней мере молодой говяжьей вырезки. В полевых, экспедиционных условиях прекрасный шницель получается из мяса молодого оленя или теленка лося. Куски вырезки надо хорошенько отбить деревянным молотком до полупрозрачной тонкости, затем обильно смазать взбитым яйцом, обвалять в муке, манной крупе или очень мелких панировочных сухарях. И затем быстро поджарить (вот тут именно поджарить) в раскаленном масле. Затем выжать на огненно горячий шницель лимон и украсить блюдо зеленью, лучше всего маленькими листиками салата или каперсами. Вот это и будет шницель по-венски. Если ни лимона, ни зеленых листьев салата, ни тем более каперсов у вас нет, как это сплошь и рядом бывало у нас в поле, можно обойтись солеными или маринованными овощами либо фруктами из банок. Какими? Ну, пусть это подскажет вам ваша кулинарная фантазия.

Для того чтобы получить шницель по-милански, всего-навсего в панировочную смесь — в яйцо — следует добавить тертый сыр.

Ну, а шницель по-министерски просто немыслим без виноградных ягод, которые укладывают в горячую панировку, причем до того, как сыр схватится коркой, а будет еще вязким. Для этой цели лучше брать белый, не очень сладкий виноград без косточек или изюм, сделанный из такого винограда.

Люля-кебаб (колопаки)

Люля-кебаб — блюдо из баранины, и ни из какого другого мяса его готовить не стоит. Считается, что это блюдо азербайджанской кухни (впрочем, меня обычно мало интересовала национальная принадлежность того или иного кушанья), и готовят его так: баранину, заранее разделанную на красивые розово-красные кубики, разумеется, без каких бы то ни было пленок, жил и даже жира, мелко-премелко рубят в деревянном корытце или на худой коней на деревянной разделочной доске секачом или большим острым ножом (вот тут уж никаких мясорубок!), затем смешивают получившийся фарш с мелко нарезанной зеленью кинзы или петрушки, солят по вкусу и хорошо перчат. Потом берут обычные шашлычные шампуры, облепляют их полученной смесью и далее пекут (а точнее обжигают) на раскаленных углях так же, как и мы с вами готовили (помните?) шашлык. Впрочем, можно слепить из нашей баранье-травяной смеси небольшие продолговатые колбаски и испечь их на гриле, если, разумеется, он у вас есть. Едят люля-кебаб непременно со специальным соусом, о котором я расскажу чуть ниже.

Аналогичное кушанье есть и в армянской кухне и называется оно кололаками. Не дай вам бог ошибиться и назвать это кушанье в армянской компании люля-кебабом, а в азербайджанской — кололаками! Готовят его тоже из тщательно разделанной баранины, нарезанной на те же самые кубики. А вот дальше начинаются различия. Прежде всего, кололаки — это не продолговатые колбаски, а шарики величиной с большой грецкий орех. Но на этом различия не кончаются. Баранину с луком и зеленью прокручивают тут через мясорубку, затем добавляют в фарш взбитые яичные белки (как мы это делали при приготовлении котлет), 2–3 столовые ложки оливкового масла, немного муки, соли и перца по вкусу. После этого получившиеся мясные шарики панируют во взбитом яйце и манной крупе либо очень мелких панировочных сухарях и быстро поджаривают в раскаленном масле.

Теперь расскажу об обещанном соусе (приготовление его я не выношу в отдельную главу только потому, что без соуса и люля-кебаб, и кололаки просто лишены смысла и, значит, этот соус является составной частью кушанья). В стакан крепкого мясного бульона мелко накрошим 2–3 хорошие луковицы, добавим 3 столовые ложки томатной пасты, ложку муки, ложку растительного масла, чайную ложку винного уксуса (на худой

коней сойдет и яблочный), полную горсть мелко нарезанных трав: петрушки и базилика (базилик — моя слабость; я люблю эту вкусную и ароматную траву), соли и перца по вкусу. Все это доведем до кипения в кастрюльке или сотейнике и затем уже на слабом огне потомим еще 10–15 минут.

И последнее различие между люля-кебабом и кололаками. Кушая люля-кебаб, его просто обмакивают в соус, а вот кололаки в нем тушат. Берут сковороду с высокими бортиками, закладывают в нее обжаренные шарики кололаков, заливают соусом, тушат на слабом огне минут 15 и подают к столу уже плавающими в соусе.

Мясо, приготовленное целым «жиликом», и птица, запеченная целиком

«Жиликом» называют анатомически отдельный кусок мяса, соединенный с другими частями туши лишь жилами, сосудами или суставами, то есть кусок мяса, совершенно изолированный и герметизированный, обтянутый своей полостью и пленкой. Лучше всего такой кусок готовить в духовке: либо жарить его в парах жира, либо запекать в тестяной «рубашке». При этом перед нами стоят две взаимоисключающие задачи: как прожарить мясо, особенно если кусок достаточно велик, и вместе с тем не пересушить его, сохранить сок.

Разумеется, при достаточно сильном нагревании в духовке верхний, защитный слой нашего «жилика» обгорит и превратится в корку, тоже защитную, что очень хорошо, — вот почему мы взялись готовить мясо именно «жиликом». Если животное, мясо которого мы с вами сейчас готовим, было молодым и упитанным, то есть достаточно жирным, его собственный жир будет, растапливаясь и стекая на дно противня или латки, смазывать кусок мяса, а мы время от времени будем еще и поливать этим жиром его сверху. Так лучше всего готовить свиной или олений окорок или жирную птицу (гуся, домашнюю утку или индейку). Если же кусок не содержит достаточно собственного жира, его можно этим жиром нашпиговать, протыкая плоть мяса узким длинным ножом или специальной трехгранной шпиговальной иглой и вводя туда длинные и тонкие ломтики свиного (или какого-нибудь другого) сала.

А можно приготовить «жилик» не очень жирного мяса, допустим кусок телятины или тушку кролика в духовке «на спичках». Возьмем коробку спичек и обломаем у них головки. Затем нанижем на получившиеся палочки маленькие кусочки свиного сала и утыкаем ими кусок мяса со всех сторон, а получившегося «ежа» поставим в хорошо разогретую духовку. В духовке сало, нанизанное на спички, будет оплавляться и равномерно смазывать кусок мяса. А потом, перед подачей на стол, спички с остатками обгоревшего сала мы просто выдернем и выкинем. Сейчас, вместо обломанных спичек, можно использовать деревянные шпажки-зубочистки. Это и эстетичнее, и гигиеничнее.

Как проверяют готовность такого большого куска мяса (или птицы)? Да очень просто. Берут либо толстую шпиговальную иглу, либо узкий длинный нож, либо длинную острую крепкую

палочку и протыкают как можно глубже кусок мяса. Если игла, нож или палочка входят в мясо легко и на его поверхности выступает не кровь, а сгусток серого сока, наше мясо готово.

Жирную домашнюю птицу, разумеется, хорошо ощипанную и выпотрошенную (не забудьте вместе с прочими потрохами выкинуть легкие и зоб, об этом, к сожалению, частенько забывают), следует хорошо вымыть изнутри, затем просушить и натереть только изнутри смесью из соли, толченого чеснока и можжевеловых ягод. Затем неплохо набить ягодами или фруктами (лучше свежими, но на худой конец можно и консервированными), лучше всего слегка недозрелыми яблоками и моченой брусникой, после чего зашить суровыми нитками. А затем жарить в духовке так же, как и мясо целым «жиликом». Чтобы сок, выделяющийся вместе с жиром, не горел в противне, птицу или «жилик» мяса хорошо обложить крупными кусками картофеля. В этом случае картофель будет впитывать сок и часть жира и запекаться сверху. Некоторые предлагают вместо картофеля использовать крупно нарезанную капусту или полусваренный рис. Я бы этого не рекомендовал: вам будет очень трудно или даже вовсе невозможно поливать птицу или «жилик» мяса жиром и соком. Но вот кусочки тыквы можно положить вместо картофеля.

«Жилик» мяса можно в духовке не изжарить, а испечь. Для этого мясу необходимо приготовить толстую тестяную «рубашку». В русской кухне ее делают из пресного ржаного теста, во французской — из отрубного теста, в немецкой — из очень крутого яичного теста, приблизительно такого, которое у нас идет на оболочки для пельменей. Чаще всего так запекают свиные, медвежьи или оленьи окорока. Прежде чем закатать мясо в тестяную «рубашку» целиком, его нужно непременно посолить. Я полагаю, все знают, что мясо обычно солят после приготовления, иначе соль будет способствовать быстрому истечению сока. А вот при запекании в тесте мясо солят заранее. Затем «одетый» таким образом «жилик» мяса ставят в горячую духовку и надолго забывают про него. Один мой приятель (замечательный кулинар и гурман) в прежние времена любил после постановки такого окорока в духовку уйти в кино на двухсерийный детективный фильм. Он утверждал, что, как проверено практикой, этого времени как раз хватает для приготовления окорока.

Птица, приготовленная в глине

Этим очень простым, если не сказать примитивным способом обычно готовят на охоте упитанных осенних северных уток или гусей, добытых на перелете.

Берут еще теплую птицу, отсекают ей голову и лапы, потрошат, но ни в коем случае не щиплют ее и не снимают шкуру вместе с перьями, а всю, целиком обмазывают жирной глиной. При этом стараются набить глину под самые основания перьев и набить так, чтобы ни один кончик пера из глины не высовывался. Затем разводят хороший костер, непременно полный больших огнедышащих углей, в которые закапывают получившуюся глиняную «скульптуру». А затем сверху подбрасывают в костер новых дровишек. Через какое-то время (через полчаса, через час, через два — как хотите) костер разгребают и достают получившееся произведение искусства. Дают ему немного остыть, а затем вдребезги разбивают. Глиняная «скульптура» с треском разлетится, и мы увидим пупырчатую золотистую кожу испеченной птицы. Все перья останутся там, в глиняных черепках, если вы набили глину под перья тщательно. После этого птицу солят и едят, предварительно выпив рюмку водки или коньяку, под занимательные охотничьи рассказы. Между прочим, археологи утверждают, что это самый древний способ приготовления птицы. Они говорят, что частенько при раскопках древних стоянок палеолита находили вот такие обожженные куски глины с отпечатками перьев.

Мясо или птица, приготовленные в фольге

Должен вам заметить, что пищевая фольга — замечательная вещь. Мясо или птица, а также рыба, овощи, фрукты или рассольные сыры, приготовленные в ней, не только сохраняют весь свой сок и всю свою нежность, но и приобретают особенный вкус, нечто среднее между тушеным и жареным продуктом. При этом фольга очень удобна в работе: она не окисляется, ее не надо мыть, она легка и компактна, а после приготовления ее просто выбрасывают. Готовить в фольге проще простого: продукт, завернутый в нее, нужно лишь поместить в духовку или закопать в горячие угли костра. Но прежде надо его к этому как следует подготовить.

Мясо, запекаемое в фольге большим куском, ни в коем случае не следует мыть: лучше отсечь от него все ненужное, грязное, постороннее. Ну, а если мыть мясо вам все-таки пришлось, перед помещением в фольгу непременно следует либо высушить его полотенцем, либо обвалять в муке погрубее, а еще лучше — в отрубях. Кроме того, из мяса надо вырезать все выступающие кости. Ведь при запекании кость останется неизменной, а вот плоть мяса сперва чуть набухнет, а потом уменьшится в объеме. И при этих движениях кость, особенно острая, может порвать фольгу. А даже самая крохотная, казалось бы, ничтожная дырочка под напором пара изнутри быстро превратится в здоровенную дыру, сок из фольги вытечет, и жаркое будет напрочь испорчено. По этой же причине птицу перед заворачиванием в фольгу следует прочно увязать и сшить, а ее суставы отбить деревянным молотком.

Мясо куском или птицу перед помещением в фольгу обычно не солят, а если и солят, то очень умеренно, буквально чуть-чуть. Пряности добавляют только сухие, причем те, которые создают не ароматическую, а вкусовую гамму.

Мясные изделия из фарша перед закладкой в фольгу следует посолить, добавить все необходимые компоненты (лук, чеснок и т. д.) и обязательно обвалять в муке, иначе они в своем соке просто разбредутся, превратившись в бесформенную массу.

Но все-таки самое главное при работе с фольгой — правильно завернуть в нее приготавливаемый продукт. Для крупных кусков мяса и целой птицы обязательна двойная фольга (очень часто в таком виде ее и продают), из которой складывается единый лист. Кусок мяса или птицу положим на одну из половин этого листа и свободно, без натяжки, накроем его второй половиной так, чтобы у нас оказались свободными края фольги. Затем соединим их и

сложим несколько раз, образовав герметичный шов. Потом сделаем такие же швы и по другим сторонам. Первой закроем длинную сторону, затем — обе короткие. Получится пакет, который следует осторожно обжать вокруг нашего куска мяса. При нагревании в духовке пакет сперва расправится, а затем и вздуется, но если мясо или птица упакованы в фольгу правильно, его прямоугольник сохранится. По мере готовности углы и сгибы нашего прямоугольника почернеют (так и должно быть), но ни одна капля сока или жира из пакета вытечь не должна.

Иногда продукты окаймляют фольгой лишь снизу и с боков, оставляя верх открытым. Так обычно готовят жирных домашних птиц, чаще всего уток, или нежных молодых цыплят.

Как узнать, приготовилось наше кушанье в фольге или нет? Прежде всего, разумеется, по запаху (или по «воздушному» вкусу). Кроме того, как уже было сказано, углы и швы пакета должны почернеть, а сама фольга подняться, впрочем, последнее касается только мяса, птицы, рыбы и брынзы, да и то лишь в тех случаях, если фольга завернута грамотно. Готовность картофеля и других корнеплодов можно определить, проткнув фольгу тонкой лучиной или острым тонким ножом, поскольку для этих продуктов герметичность пакета вовсе не обязательна.

Курица в луковом соусе

Возьмем крупные куски курицы, лучше всего, конечно, нашей русской, деревенской, но на худой конец сгодятся и «ножки Буша», несколько крупных луковиц и 2–3 хороших сухих белых гриба — только шляпки. Лук крупно нашинкуем и положим на дно толстостенной кастрюли вместе с кусочком сливочного масла, сухими белыми грибами, несколькими лавровыми листиками и щепотью перца горошком. Сверху уложим куски курицы (ни в коем случае ни единой капли воды!), посолим, накроем крышкой, поставим кастрюлю в слабо нагретую духовку и просто уйдем из кухни.

Вернемся часа через полтора, добавим в кастрюлю 3–4 мелко накрошенных или раздавленных зубчика чеснока, горсть мелко нашинкованной петрушки или кинзы, чайную ложку сушеного базилика, майорана или тмина (впрочем, как я уже неоднократно говорил здесь, ароматическая гамма — на усмотрение мастера), стакан сметаны, все перемешаем, потомим блюдо на слабом огне еще минут 5–7 и подадим кушанье на стол.

Если грибов у вас нет, можно обойтись и без них, но в таком случае в блюдо вместо сметаны лучше добавить с полстакана сухого белого вина.

В качестве гарнира к этой курице подойдут либо отварная картошка, либо рис, либо макароны.

Гагара в «пьяном» соусе

Поначалу, в течение довольно длительного времени, я был убежден, что гагару не едят, ибо мясо ее жестко, черно, воняет рыбой и имеет весьма неприятный привкус. Конечно, есть-то ее можно, но лишь в случае крайнего голода, когда перед готовыми на все людьми стоит нелегкий выбор, что подавать на стол: вареный кожаный ремень, тушеные стельки от сапог или мясо этой самой гагары, даже если варили ее целый день. Вместе с тем добыть гагару очень непросто, поскольку у этой птицы отменная реакция и она успевает нырнуть раньше, чем до нее долетит дробь из ружья. И посему бьют гагару только пулей из мелкокалиберной винтовки или достают из сети, в которых она запутывается, выклевывая рыбу. Щипать гагару тоже сплошное мучение, ибо перо ее сидит так прочно, что рвать его приходится пассатижами. Словом, во всех отношениях это совершенно никчемная в кулинарном смысле птица. Помню, как-то в низовьях великой реки Колымы, где мы стояли лагерем, добыл один из наших ребят гагару и принес ее к нам на кухню, вызвав справедливый гнев начальника, который выкинул диковинную добычу в кусты со словами:

— А в следующий раз я заставлю тебя самого эту гагару щипать, готовить и есть!

Но, как оказалось впоследствии, формулировка «человеческий гений может все» применима и к приготовлению этой ужасной птицы. Мой приятель, охотник и опытный таежник Леня Лозовский придумал блистательную технологию приготовления гагары. Я испробовал ее и вынужден был признать: из гагары можно приготовить прекрасное жаркое, нежное, пикантное и даже мягко тающее во рту.

Итак, вначале возьмем питьевой (этиловый) спирт и разбавим его водой в соотношении 1:5 или разбавим водой пополам бутылку водки, то есть приготовим 20-процентный раствор спирта. В этот алкогольный раствор засыплем 2–3 хорошие горсти чернослива и дадим нашей «пьяной» заливке настояться в течение 4–5 часов.

Шкуры с гагар снимем «чулком», отрубим им головы и лапы, каждую тушку выпотрошим и разрубим на 4 части. После этого мясо зальем «пьяным» настоем и выдержим в нем в течение часа. Далее будем запекать гагар (обычно их готовят по нескольку штук разом) в казане, закопанном в горячие угли (в полевых условиях), или в хорошо прогретой духовке (в домашних условиях), время от времени подливая понемногу все тот же настой до образования

густого «пьяного» соуса. При этом мясо птицы приобретет аспидно-черный цвет, но станет, как уже говорилось, нежным, сочным и ароматным. После этого его надо посолить, поперчить, сдобрить специями (все это по вкусу и пристрастиям повара) и подать на стол. Смею вас заверить, что, несмотря на свой неаппетитный вид, это кушанье будет по достоинству оценено едоками и уничтожено без остатка.

Цыпленок «тапака»

Нет-нет, дорогой читатель, никакой описки тут нет. И на самом деле блюда «цыпленок табака» не существует, ибо табак тут совершенно ни при чем. Это грузинское кушанье, которое готовят на специальной широкой сковороде «тапа» под крышкой с гнетом. В самой Грузии этот цыпленок, как правило, всего лишь полуфабрикат для приготовления разных кушаний, например борани, а поэтому жарят его обычно без приправ, если, разумеется, не считать соли и красного злого перца. Ну, а у нас, где это кушанье считается самостоятельным и даже дорогим, его сопровождают обычно толченым чесноком (иногда грудки и ножки цыпленка шпигуют чесноком) и пряной зеленью — кинзой, базиликом, зеленым луком или луком-пореем.

Итак, выпотрошенного цыпленка разрежем вдоль грудки, сплющим и отобьем деревянным молотком все его кости и суставы. Концы ножек и крылышек упрячем в специально сделанные надрезы в коже, чтобы они не приподнимались во время обжаривания. Посолим, поперчим с обеих сторон, положим на предварительно разогретую сковороду с маслом и накроем тарелкой или крышкой, на которую положим хороший груз — камень, кастрюльку с водой и т. п. Жарить цыпленка нужно на умеренном огне около часа с обеих сторон, при этом переворачивать следует, когда на одной стороне образуется золотистая румяная корочка.

Таким же образом в поле я жарил мясо молодого оленя (это кушанье называлось у нас почему-то «жаркое по-суворовски»), куропаток и мелкую пернатую дичь.

Молочный поросенок

Это очень вкусное, нежное и красивое блюдо. И так же как, к примеру, и рождественский жареный гусь, поросенок является украшением и атрибутом праздничного стола. (Вот тут уж никак нельзя согласиться с пословицей, что «гусь свинье не товарищ».) Конечно, хлопот с молочным поросенком много, но это тот самый случай, когда овчинка, безусловно, стоит выделки.

Итак, возьмем упитанного молочного поросенка, килограмма на полтора-два, хорошенько вымоем, потом подержим сначала в холодной воде минуты 3–4, а затем минуты на 2–3 опустим в крутой кипяток, чтобы из поросенка было легко выщипать щетину. И сделать это нужно очень аккуратно, не повредив нежной кожи поросенка. Если выщипать щетину до конца не удается, осторожно опалим поросенка. Затем натрем его мукой, разрежем брюхо и выпотрошим. И это тоже нужно делать очень осторожно, чтобы, не дай бог, не прорезать нежной кожицы нашего будущего кулинарного шедевра. Вместе с потрохами удалим из поросенка и основные кости: ребра и хребет, но голову и ножки оставим в неприкосновенности, а затем тщательно вымоем поросенка изнутри. Поросячий ливер (печенку и почки) хорошенько отмоем, мелко порубим и обжарим на масле.

Перебранную гречневую крупу обжарим в масле и затем обварим кипятком, отделив всплывшие зерна. Затем из этой крупы сварим крутую гречневую кашу, сдобрим ее сливочным маслом и смешаем с жареным поросячьим ливером. После чего кашу с ливером основательно остудим.

Теперь подготовленного поросенка начиним гречневой кашей с жареным ливером. Делать это нужно не только мастерски, но и творчески (тут нам очень пригодился бы талант скульптора): вдоль тела поросенка кашу нужно закладывать равномерно, чтобы не исказить его форму и не допустить уродливых утолщений и вместе с тем набить внутренность поросенка достаточно плотно.

Ну вот, поросенка кашей мы набили — зашьем брюхо нашего красавца суровой ниткой, выправим тельце, подогнем ему ножки и уложим на противень. Но не на само дно противня, а на деревянные, скажем березовые палочки так, чтобы нежная поросячья кожа не касалась презренного металла. Кстати, ни солить, ни сдабривать нашего поросенка пряностями и специями не следует. Перед посадкой поросенка в хорошо разогретую духовку обильно польем его растопленным сливочным маслом. Продержим нашего поросенка в духовке до тех пор, пока кожа его

как следует не зарумянится. После этого перевернем его на спинку и прожарим с другой стороны.

Вынув поросенка из духовки, тотчас же сделаем вдоль его спины глубокий надрез, чтобы из поросенка вышел пар и наш красавец сохранил свою нежную и хрустящую корочку. После этого блюду надо дать «отдохнуть» минут 15–20 и затем, облив оставшимся от жарения жиром и соком, подавать на стол. При этом можно поросенка нарезать ломтями — так гостям будет удобнее разбирать его по тарелкам, а можно поставить на стол целиком, что красивее, да и сам процесс разрезания — это своего рода священнодействие. К жареному поросенку очень хорош клюквенный взвар (как его готовить, я расскажу в разделе «Напитки»), ну, а о более крепких напитках тут и говорить не приходится: ведь наш поросенок красуется на праздничном столе, уставленном, я надеюсь, многочисленными бутылками.

Картофельные «поросята»

Нет-нет, я не ошибся, это не овощное, а, в сущности, мясное блюдо (кушанье из молодой свинины, то есть из поросятины), так что в этой главе о нем говорится по праву.

Небольшие кубики поросятины, разумеется без пленок, хрящей и прожилок, обжарим на масле до образования защитной корочки и затем слегка припустим в сотейнике. Сделаем картофельное пюре (как его грамотно готовить, я расскажу в главе «Блюда из овощей»), добавим в него луковый сок или мелко-мелко измельченный лук, несколько ложек сметаны, а также полную горсть пшеничной или ржаной муки для того, чтобы пюре стало плотным, но эластичным и из него удобно было бы лепить. Далее кусочки обжаренной молодой свинины облепим картофельным пюре так, чтобы получились колобки, обваляем их во взбитом яичном белке, а затем запанируем в муке, манной крупе или очень мелких панировочных сухарях. Запанированные таким образом колобки выложим на смазанный жиром, свиным салом или маслом лист и поместим в горячую духовку минут на 5–7 для зарумянивания.

При подаче на стол наших картофельных «поросят» хорошо полить сметаной, кетчупом, любой мясной или грибной подливкой.

Бефстроганов

Боже мой, как только не обзывают в народе это вкусное и простое, но многострадальное кушанье: и «бесстроганов», и «бефстроганов», и даже «бесстроганое». И только правильное название его — «беф-строганов», или в переводе на русский язык — «говядина по-строгановски», — редко услышишь.

Их сиятельство, граф Александр Григорьевич Строганов, именем которого названо это кушанье, был последним в знаменитом роду баронов и графов Строгановых, изощренных классиков-декадентов, славившихся в прежние времена своими обедами, стилизованными под пиры Нерона. Граф Александр Григорьевич был во многих отношениях личностью замечательной. К примеру, он подарил свою гигантскую и ценнейшую библиотеку, в течение двухсот лет собиравшуюся его предками, Томскому университету. По его проекту был основан в Одессе университет, поначалу названный им Новороссийским (видимо, не в честь города Новороссийска, а в честь Новороссии, обширной области, генерал-губернатором которой он был в течение долгого времени). Последний граф Строганов был сказочно богатым и притом бездетным человеком, а потому мог позволить себе некоторые прихоти. В числе их был так называемый «открытый стол», который он «держал» в Одессе, куда мог свободно зайти прямо с улицы и бесплатно пообедать любой приличного вида господин. Вот для этого-то «открытого стола» и было придумано графом кушанье, которое прославило его имя в веках. Оно было достаточно простым в приготовлении, вкусным и легко делилось на порции. Кроме того, соус к мясу здесь подавался не отдельно, в соуснике, как это принято во французской кухне, а готовился сразу вместе с мясом, в виде подливки, как это делают в большинстве блюд русской кухни. Впрочем, я не совсем убежден, что бефстроганов придумал лично граф Александр Григорьевич. Скорее всего, их сиятельство и на кухню-то вряд ли заглядывали, и очень может быть, что авторство кушанья на самом деле принадлежит графскому повару (увы, безымянному). А может быть, граф лично подсказал своему повару кулинарную идею, что, согласитесь, тоже очень важно: приготовить нашинкованную говядину с грибами (свежими или сушеными) в сметанном соусе (или говядину в сметанно-томатной заливке — существует и такой вариант бефстроганова), и повар блестяще реализовал графскую придумку.

Итак, кусок хорошего говяжьего филея, тщательно очищенного от пленок, жил и соединительной ткани, а еще лучше

кусок настоящей говяжьей вырезки, слегка отобьем и затем нарежем мясо узкими лапшевидными полосками непременно поперек волокон — это очень важно, потому что в противном случае кусочки бефстроганова вы просто не разжуете. Несколько хороших сухих белых грибов (только шляпки!) часа на 2 замочим в небольшом количестве молока, после чего отожмем их и нарежем так же, как и мясо. Крупно нашинкуем репчатый лук (лука должно быть немного меньше, чем мяса) и обжарим его в большой толстостенной сковороде на сильном огне в небольшом количестве жира до появления золотистого оттенка. Затем положим в обжаренный лук подготовленную говядину, как следует перемешаем, посолим и уменьшим огонь до среднего. После того как говядина пустит обильный сок («уписиется», как говорят остроумцы-повара), добавим в нее грибы, накроем сковороду крышкой, а огонь сделаем слабым. Минут через 15–20, пока сок еще не выкипел, положим 2 стакана хорошей деревенской сметаны, тщательно перемешаем, оставим на слабом огне и будем ждать, пока сметана не загустеет, образовав соус. Помните, огонь должен быть совсем маленьким: на сильном огне сметана будет гореть, сообщая кушанью совершенно ненужный здесь горький привкус. Некоторые нетерпеливые кулинары для ускорения процесса созревания сметанного соуса добавляют одну-две ложки пшеничной муки, предварительно разогретой на раскаленной сковороде до появления запаха орехов. В принципе это возможно, хотя я обычно жду естественного загущения сметанного соуса.

Минут за пять до снятия с огня в бефстроганов можно (и нужно!) добавить специи. Я люблю здесь сушеный тархун (эстрагон), базилик, кориандр или хмели-сунели. Впрочем, как обычно, специи — это дело вкуса каждого повара.

При приготовлении другого варианта бефстроганова — сметанно-томатного — мясо разделывают так же, но каждый кусочек панируют в муке и затем обжаривают на сковороде, дно которой предварительно должно быть обложено пластиками обжаренного в масле лука так, чтобы непосредственного контакта мяса с дном сковороды не было. Жарение происходит на сильном огне, но очень недолго: до появления специфического блеска (мясо тут должно выглядеть, как лакированное), сразу после этого мясо заливается взбитой смесью сметаны, томатного соуса и муки: на 1 стакан сметаны 1 столовая ложка муки и 2 столовые ложки томатной пасты. После чего мясо тушится еще в течение 15–20 минут на слабом огне.

Ну, а выбор гарнира к бефстроганову совершенно свободен: скажем, макароны, рис, отварные овощи.

Говядина в пиве по-немецки

Куски хорошего говяжьего филея, а еще лучше вырезки нарежем в палец толщиной и хорошенько отобьем деревянным молотком. Посолим и поперчим их, а затем обжарим на сковороде либо в незначительном количестве масла, либо вовсе без него, так, как мы с вами это делали, когда готовили бифштекс. При этом жарить будем очень недолго, впрочем столько, чтобы на мясе образовалась защитная коричнево-золотистая корочка, и оно успело отдать побольше своего сока. Затем переложим говядину в толстостенную кастрюлю, а на соке и остатках жира (если он у нас был, что, вообще говоря, вовсе необязательно), которые у нас образовались, спассеруем лук и морковь. Потом покроем мясо этими пассерованными овощами и ломтями черного хлеба без корок, обильно намазанными крепкой горчицей, и зальем банкой пива. Из пряностей тут будут хороши разве что тмин и лавровый лист. Поставим кастрюлю на средний огонь и будем тушить ее содержимое часа 2 под плотной крышкой. Минут за 5 до конца тушения добавим в наше блюдо столовую ложку сахара и чайную ложку винного или яблочного уксуса.

Жаркое телячье по-венгерски

Куски отбитого деревянным молотком телячьего филея обжарим в небольшом количестве жира на горячей сковороде до образования коричневой корочки. Затем добавим туда побольше молотого сладкого красного перца (по объему его должно быть столько же, сколько и мяса) или мелко нарубленных красных плодов этого же перца (иногда его еще называют паприкой или сладким болгарским перцем), зальем все это половиной стакана сухого белого вина (в классическом варианте — хереса, но сойдет и любое другое сухое вино) и потушим под крышкой на слабом огне с полчаса. Затем посолим, поперчим (лучше красным «злым» перцем), добавим несколько зубчиков толченого чеснока, зальем стаканом густых сливок и подержим на самом слабом огне еще минут 5–7. Очень хорошо, поверьте, к этому жаркому пойдет старый добрый херес и прекрасная музыка Имре Кальмана.

Жаркое кисло-сладкое по-еврейски

Обрежем жир с молодой, но очень упитанной говядины и вытопим его в кастрюльке или сотейнике. Горячий жир процедим, то есть удалим шкварки, положим в него говядину, нарезанную крупными ломтями, и поставим на сильный огонь. После того как мясо поджарится, добавим крупно шинкованного лука, еще минут 5–7 подержим смесь в кипящем жире и зальем горячей водой так, чтобы куски жаркого были полностью закрыты. Затем уменьшим огонь насколько возможно, накроем кушанье плотной крышкой и оставим часа на два.

Пока говядина томится, возьмем полбуханки бородинского хлеба, обрежем с него корки и замочим мякиш в холодной воде. Когда он распустится в кашу, добавим добрую щепоть соли, 2 столовые ложки сахару и чайную ложку лимонной кислоты, можно также немножечко корицы и ванили.

По прошествии двух часов смешаем мясо с хлебным соусом и потушим наше блюдо на слабом огне еще с полчаса.

Жаркое по-купечески

Говорят, что это кушанье было и, возможно, остается гордостью знаменитого московского ресторана «Славянский базар». Да-да, того самого шикарного ресторана, в одном из кабинетов которого в свое время В. И. Немирович-Данченко и К. С. Станиславский договорились создать свой прославленный Московский художественный общедоступный театр (то есть МХОТ, как его называли тогда, а не МХАТ, как мы его называем теперь). И кто знает, может, они ели при этом именно жаркое по-купечески.

Готовят это блюдо в обливном русском горшке. Сначала мелко-премелко шинкуют 2–3 хорошие луковицы и высыпают лук на дно горшка. Затем кладут кусок говяжьего филея, а еще лучше — говяжьей вырезки, перец горошком, 2–3 лавровых листика (Боже вас упаси, ни капли воды!), закрывают горшок крышкой и ставят в умеренно нагретую духовку часа на два с половиной или даже на три.

Тем временем на совершенно сухой сковороде нагревают 2–3 столовые ложки пшеничной муки до тех пор, пока мука не станет пахнуть орехами. Потом муку смешивают с двумя стаканами густой сметаны, а после того как она распустится, добавляют 2–3 столовые ложки злой русской горчицы; 3–4 зубчика мелко нарубленного чеснока, щепоть имбиря, майорана или мускатного ореха.

После того как наш филей с луком просидел в духовке положенные два с половиной или даже три часа, в горшок выльем горчично-сметанный соус и затем кушанье еще с полчаса потомим в духовке.

Гарниром к жаркому по-купечески может служить только гречневая каша. Так, по крайней мере, утверждают кулинарные авторитеты П. Вайль и А.Генис. Ну что же, я готов с ними согласиться.

Мясной пудинг

К сожалению, это кушанье встречается в нашей жизни весьма нечасто. Как дома, так и на предприятиях общественного питания готовят его очень редко. Названия каких только блюд не встречал я в меню столовых, кафе, ресторанов и закусочных нашей необъятной Родины! Помню даже, в мусульманском городе Ашхабаде прочел я о такой диковине, как «плов из свинины с макаронами». Но вот мясной пудинг мне не попадался ни разу. А между тем это очень вкусное, праздничное блюдо, где повар может дать волю своей кулинарной фантазии. Мясной пудинг можно подать горячим, так сказать с пылу с жару, а можно и холодным. Его можно спрятать в холодильник, а потом нарезать ломтями и разогреть в микроволновой печи или на слабом огне. Его можно подавать с любыми гарнирами и густыми соусами: грибным, сметанным, горчичным, сметанно-хреновым и т. д. Бутерброды с мясным пудингом, украшенные листиками салата или веточками зеленого укропа, поверьте мне, будут украшением любого пикника. Ну как, полагаю, я вас уговорил. А раз так, начинаем готовить мясной пудинг.

Обжарим в небольшом количестве масла до золотистого цвета крупную мелко нарезанную луковицу с небольшим количеством сельдерея или корня петрушки. Свежепрокрученный говяжий фарш (грамм, так скажем, 500–600) смешаем с обжаренным луком и добавим туда по полчашки овсяных хлопьев, кетчупа и молока (в крайнем случае воды), а также пряностей: столовую ложку сухой петрушки, щепотку тмина, половину столовой ложки сухого майорана. Посолим и поперчим по вкусу.

Самая творческая часть в приготовлении этого блюда — начинка. Вот тут уж дайте простор вашей кулинарной фантазии. Для начинки пудинга годится многое: сосиски и ветчина, копченый (колбасный) сыр, крутые яйца, маленькие соленые огурчики, печеные баклажаны, жареная куриная или гусиная печенка, жареные или вареные грибы и т. д. и т. п. При этом следует помнить, что обычно мясной пудинг режут здоровенными ломтями, а потому начинку в него следует укладывать так, чтобы она не вываливалась и при подаче выглядела на блюде (или в тарелке) аппетитно и красиво. Поэтому сосиски и длинные ломти ветчины кладут в пудинг целиком, крутые яйца разрезают пополам и только вдоль длинной стороны, грибы и маленькие соленые или маринованные огурчики тоже укладывают целиком. Впрочем, что это я вас поучаю — творите себе сами.

Возьмем какую-нибудь продолговатую форму, например

латку, смажем ее внутренности жиром и выложим половину приготовленного фарша. Затем уложим на нее начинку, сверху накроем второй половиной фарша, края защиплем и поставим форму в очень сильно разогретую духовку (там должно быть не меньше 250 градусов, но лучше 300 и больше) на 40–50 минут.

Кушанья из языка

Любой непредубежденный человек скажет вам, что самым вкусным субпродуктом является язык. Лучше всего телячий, говяжий, олений или лосиный (хотя бы потому, что у этих животных он больше, чем у других).

Какое бы кушанье из языка ни собрались мы с вами готовить, прежде язык надо отварить. Причем отварить грамотно и с любовью. Кулинарные авторитеты предостерегают нас тут от шапкозакидательства (экая, дескать, наука — сварить язык в бульоне!), утверждая, что бульон для языка нужно «готовить тщательно, как завещание», поскольку от этого во многом зависит не только вкус, но и аромат будущего блюда. Итак, нальем в кастрюлю воды, положим туда 2 хорошие морковки, 2 палки сельдерея, корень петрушки, можно вместе с зеленью, лавровый листик, черный и душистый перец горошком, посолим и поперчим будущий бульон по вкусу. Затем поставим его на сильный огонь и доведем до кипения. Бросим в кипящий бульон язык и сварим его до полуготовности, то есть дадим лишь закипеть.

Если мы собрались готовить жаркое из языка, вынем язык из кипящего бульона, подержим немного под струёй холодной воды и снимем с него шкуру. Неоднократно упоминаемые мною П. Вайль и А. Генис утверждают, что в этом случае шкура с языка снимется «легко и сладострастно, как чулок с девичьей ноги». Не являясь авторитетом в области чувственного сладострастия, подтвердить этого сравнения не могу, но заверяю, что шкура с языка в этом случае снимется действительно легко. Затем крупные куски языка обжарим с луком, а потом зальем 2 чашками бульона из-под языка и поверх уложим крупные куски сырой картошки. Закроем жаркое крышкой и поставим в горячую духовку на 30–40 минут. Перед подачей на стол украсим жаркое мелко нарезанной зеленью.

Праздничным и незабываемым кушаньем может стать жаркое из языка по-кавказски. Для этого большие куски языка, уложенные в латку, нужно залить одной чашкой бульона и поставить в горячую духовку. А минут через 15–20 добавить в кушанье смесь, состоящую из 2 столовых ложек мелко нарезанной зелени петрушки, 1 столовой ложки кинзы, 3–4 мелко истолченных зубчиков чеснока, а также 3–4 столовых ложек толченых грецких орехов. После этого блюдо надо потушить еще минут 20–30 и подавать к столу вместе с бутылкой хорошего красного вина.

Но самым лучшим блюдом из языка является все-таки заливное. Это, может быть, лучшая холодная мясная закуска к водке, способная поспорить с икрой-пятиминуткой, провесным балыком или соленым груздем. Для приготовления заливного язык в бульоне нужно варить уже до полной готовности, после чего снять с него шкуру под струёй холодной воды. Затем в отвар добавить сухого белого вина из расчета полстакана на литр бульона, а также по хорошей щепоти сухого базилика и майорана. Полученную жидкость довести до кипения, но ни в коем случае не кипятить. После этого отвар — это основа будущего желе — процедить, остудить и загустить желатином. Красиво нарезанный холодный язык разложить на блюде и залить отваром так, чтобы куски мяса скрывались в желе целиком.

В качестве украшения куски языка можно переложить ломтиками отварной моркови (той самой, что варилась в бульоне вместе с языком) да веточкой зеленого укропа. Не рекомендую никаких иных украшательств, изменяющих нежный и тонкий вкус желе (резанных крутых яиц, лимонных долек, маринованного огурца, маслин и т. п.).

Паштет

Уж если мы заговорили о закусочном столе, невозможно не упомянуть о паштете. Паштет — калорийное, изысканно вкусное, особенно если в нем присутствует легкая пикантная горчинка, праздничное блюдо. Готовят его обычно либо из печенки (говяжьей, телячьей, лосиной, оленьей, но лучше все-таки птичьей), либо из дичи, мясо которой обладает той самой горчинкой (скажем, из осеннего рябчика, обожравшегося брусникой, рябиной или калиной). Отменные паштеты получаются также из осенней зайчатины или мяса кролика-акселерата, правда, заячье мясо надо при этом непременно вымочить в квасе с травами либо в слабом растворе винного или на худой коней яблочного уксуса.

У печенки тщательно вырежем все лишнее: жилы, соединительную ткань, желчные протоки, а также все те куски, которые окрашены разлившейся желчью в ядовито-желтый цвет (поверьте моему кулинарному опыту, отмыть их все равно не удастся). Из приготовленных тушек дичи или кусков зайчатины, разумеется, ободранной и вымоченной, удалим кости, а заодно и все пленки, жилы, сосуды и прочую дребедень. Затем крупно нашинкуем репчатый лук (лука должно быть приблизительно столько же, сколько и мяса) и обжарим до золотистого цвета на слабом огне в казане или большой толстостенной сковороде с высокими бортами. Куски печенки либо птичьего или заячьего мяса без костей заложим в казан или сковороду к уже приготовленному луку, тщательно перемешаем их и обжарим на слабом огне под крышкой.

Как только мясо или печень даст обильный сок, посолим и поперчим его по вкусу, а также добавим пряностей. Каких — это дело сугубо личное, авторское, у каждого кулинара свой набор. Очень хороши в паштете хмели-сунели, кориандр, молотый мускатный орех, сушеные базилик, майоран или эстрагон (тархун). Скажу лишь, что не только аромат, но и вкус паштета во многом определяется теми специями, которые в него положены. Держать жаркое на огне надо до тех пор, пока мясо как следует не прожарится, но сок в казане (или сковороде) при этом еще оставаться должен. Пусть его будет не так много, как вначале, но совершенно высушить мясо или печенку недопустимо.

Паштет из мяса дичи иногда готовят по-другому. Крупные куски дичи вместе с костями отваривают до мягкости в небольшом количестве бульона вместе со специями, большой луковицей, кусками морковки, сельдерея и несколькими

хорошими сушеными грибами, лучше только шляпками. Затем отделяют мясо от костей, а бульон процеживают. Куски белого слегка черствого батона без корок заливают бульоном и перемешивают, добиваясь того, чтобы получилась однородная масса, которую и соединяют с отваренным мясом дичи и жареным или пассерованным луком.

После этого паштетную массу — и печеночную, и мясную — следует остудить, но не до конца: она должна стать не горячей, а просто теплой. Вместе с обжаренным луком и остатками сока мы прокрутим ее на мясорубке вместе с кусочками мягкого сливочного масла. Для необходимой нежности и мягкости паштет лучше прокрутить 2–3 раза (для паштета из дичи это просто необходимо). Потом тщательно перемешаем ложкой получившийся паштет и на несколько часов уберем его в холодильник.

Тушеное мясо

Вообще говоря, тушение — это приготовление кушанья с помощью масла, воды и разных других кислых и жирных жидкостей (сметаны, сливок, фруктовых и овощных соков, огуречного или капустного рассолов, сухого вина и т. д.), соединенных вместе. При этом мясо обычно предварительно обжаривают, а потом уже тушат, то есть фактически отваривают. Впрочем, иногда поступают и наоборот: сперва отваривают мясо, а в конце приготовления обжаривают его. Цель тушения — сделать мясо мягче, вкуснее, по возможности замаскировать низкое качество исходного продукта. В поле, в экспедиционных условиях, я тушением почти никогда не занимался (там у меня практически всегда было сколько угодно прекрасного парного мяса), а вот в домашних условиях особенно в прежние, «застойные» времена, когда частенько приходилось иметь дело с перемороженным мясом животного, может быть умершего естественной смертью, которое нам тогда «давали» в так называемом «Столе заказов» (тут мне сразу же приходит на ум грустный анекдот про собачатину четвертой категории, которую рубят прямо вместе с будкой), я этим кулинарным технологическим процессом пользовался частенько.

Куски мяса, предварительно размороженного и очищенного от пленок, жил и сухожилий, обжарим в небольшом количестве масла. В плотно закрывающуюся толстостенную посудину (казан, латку или просто кастрюлю) положим обжаренное мясо вместе с его соком и остатками масла от обжаривания, добавим немного перекаленного горячего масла, пассерованного лука, а также воды — непременно в виде крутого кипятка. При этом общий объем жидкости должен быть не более трети, а еще лучше — четверти от объема мяса. Затем поставим посудину на слабый огонь или в разогретую духовку и выдержим ее там довольно долго: не менее часа на огне и не менее полутора часов в духовке. При этом желательно крышку посудины не открывать, сохраняя тепло и драгоценный пар.

После этого положим в тушеное мясо сметану или сливки либо нальем какого-нибудь концентрированного сока, например томатного (еще лучше — положим томатной пасты), а можно налить в кушанье сухого вина или на худой коней разбавленного винного или яблочного уксуса. А затем вновь поставим мясо на огонь или в духовку на 20–30 минут.

Минут за 5 до конца приготовления уже почти готовое блюдо надо посолить и поперчить по вкусу, а затем добавить специй:

толченого чеснока, укропа, мелко нарезанных корней петрушки и сельдерея, лаврового листа и т. д. Тушение — процесс длительный и к исходным продуктам «безжалостный»: все они при тушении вываривaются, теряя свой первоначальный, натуральный вкус. Поэтому его можно попытаться скорректировать разными добавками: кетчупом, горчицей, майонезом, соевым или чилийским соусами.

Тушенка

Речь здесь пойдет не о популярных мясных консервах — «тушеночке», как ласково называли этот бесхитростный деликатес в прежние времена, за которым охотились не только туристы и геологи, работающие в скудных на добычу регионах, но и домашние хозяйки, считая его хорошей основой для любого семейного обеда. Этот вожделенный продукт в мятых банках, испачканных солидолом, выпускала родная пищевая промышленность, и состоял он процентов на 80 из жил, пленок, жира и обрези. Нет, здесь речь пойдет о той тушенке, которую мы готовили в поле сами из только что добытого крупного животного (оленя, лося, косули, снежного барана).

Проблема сохранения мяса впрок всегда остро стоит перед всеми отрядами. В высоких широтах Арктики она не так актуальна — там холодно и практически нет настырных «поганых» насекомых, откладывающих яйца в плоть мяса, из которых (глазом моргнуть не успеешь!) выводятся вонючие черви. Но даже и там мясо (и рыба тоже) от времени «стареют» и теряют свой вкус. Ну, на Севере я обычно разрубал ободранную тушу животного на большие куски и вывешивал их под ледяной ветер, стараясь, чтобы на мясо не попали ни прямые лучи солнца, ни дождь (или снег). Мясо быстро покрывалось асфальтово-черной защитной корочкой, под которой оставалось практически парным очень долго — и месяц, и два. А чтобы при этом на него не села «поганая» муха, если в тех местах, где мы были, она все-таки водилась, я смазывал мясо слабым раствором уксуса.

Но довольно часто, особенно если нам удавалось добыть очень упитанное животное я предпочитал готовить из него свою собственную тушенку. Технологию ее приготовления позаимствовал я у кочевников пустыни — туркменских пастухов (вот уж у кого проблема сохранения мяса стоит остро!). Они называют это свое блюдо «коурмой». Готовят его так: в большом казане растапливают и доводят до кипения жир животного (туркмены чаще всего используют жир барана), лучше нутряной, но можно и подкожный. Процеживают его, тщательно удаляя шкварки, и вновь доводят до кипения. Затем бросают в кипящий жир заранее подготовленные, уже очищенные от пленок, сосудов, сухожилий и прочей дребедени куски мяса этого же животного, причем мясо должно скрыться в жире целиком. После того, как мясо покипит на огне минут 20–30, его убирают с огня и относят в холодок застывать. Когда сало вместе со сваренным в нем мясом превратится в монолит, его из казана вынимают (для это

казан надо чуть-чуть подогреть) и прячут в переметные сумы. В таком виде даже на сорокоградусной жаре тушенка не испортится очень долго (иногда месяц и более) и, самое главное, мясо сохраняет свой вкус и даже аромат. А когда нужно пустить эту тушенку в дело, просто откалывается нужный кусок застывшего сала с мясом и используется для приготовления.

И напоследок (мне кажется, я и так уже слишком увлекся мясными блюдами) приведу парочку совершенно экзотических кушаний, которые я готовил в экспедициях. Я отдаю себе отчет в том, что ты, дорогой читатель, сам готовить их ни за что не сможешь, мало того, может быть даже, они покажутся тебе нереальными, и ты обвинишь меня в завирательстве. Но у меня, поверь, есть свидетели (и не просто свидетели, а участники) тех пиршеств, на которых эти блюда подавались. И их достаточно много.

Жаркое по-королевски

Говорят, что это кушанье готовили лишь Людовику XIV, да и то только по большим праздникам. Я готовил его в поле всего один раз в жизни, когда на Таймыре к нам в отряд прилетал на целую неделю министр геологии СССР. Тогда всю эту неделю у нас в лагере, прямо за палатками стоял собственный вертолёт. Так что мы могли не ограничивать себя ни в чем. Мяса (любого!) у нас было сколько угодно, в достатке были и дрова, которые мы привозили с побережья моря Лаптевых — это был плавник, во множестве валявшийся по берегам.

Для того, чтобы приготовить жаркое по-королевски, прежде всего, нужны маслины без косточек. У нас они были консервированными, из банки. Каждую маслинку я закладывал в маленькую птичку-куличка (вальдшнепа, кроншнепа и т. п.), разумеется, ощипанную, выпотрошенную — словом, готовую к запеканию. Затем каждую эту маленькую птичку я закладывал в птичку побольше (скажем, в чирка), а его в свою очередь в жирную утку-крякву. Утку — в гуся-гуменника (или канадского серого гуся), гуся — в небольшого теленка, теленка — во взрослого оленя. Разумеется, все эти птицы и звери были уже подготовлены к запеканию: ощипаны, разделаны, выпотрошены.

И потом в течение целых суток на огромных вертелах над раскаленными угольями больших костров мы запекали свое «многоярусное» жаркое. При этом маленькие маслины собирали в себя сок, смак и аромат мяса всех тех птиц и зверей, которые были на них надеты, так что Людовик XIV (а у нас — министр) мог в каждой ягоде, то есть в каждом глотке, ощутить всю их прелесть, поданную, так сказать, в концентрированном виде. Ну, а само запеченное мясо зверей и птиц повара отдавали челяди и дворне, то есть всем нам. И, надо признаться, мы были вовсе не в претензии.

Олень по-таймырски

Прежде я полагал, что это редкостное, даже уникальное блюдо, когда большое копытное животное запекают изнутри, не снимая с него шкуры, можно приготовить лишь на Севере. Но потом я узнал, что так готовят молоденьких бычков аргентинские пастухи-гаучо, а впоследствии — что это вообще довольно распространенный способ приготовления мяса у многих пастушеских народов.

Итак, добытого оленя, желательно молодого, но упитанного, нужно вытащить на галечную косу, отрубить ему голову и ноги по коленные суставы, но шкуру не снимать и тушу не потрошить. Затем, раздевшись догола (поскольку вскоре весь вымажешься в крови, как вурдалак), с помощью очень острого ножа и с участием любопытных и ассистентов (а смотреть, как готовится это диковинное блюдо, поверьте мне, соберется весь отряд) надо постараться вытащить наружу через горловое отверстие все оленьи потроха. Тут надо умыться, одеться и внутрь туши набросать камней, заранее раскаленных на костре. Эти камни своим жаром пропекут оленье мясо изнутри. Когда шерсть на оленьей шкуре начнет завиваться кольцами, это и будет знаком того, что мясо пропеклось. Тогда следует быстро и решительно рассечь тушу топором снизу. При этом нужно быть очень осторожным, поскольку из оленьих недр вывалится не только груда горячих камней, но и вырвется струя раскаленного сока и пара, которая может чувствительно ошпарить неосторожного кулинара. А затем следует просто приступить к трапезе, пока наше кушанье не остыло: острым ножом срезать пласты нежного печеновареного мяса, солить и перчить его по вкусу и есть просто так или с любым гарниром и под любым соусом. Тут, правда, сама собою возникает и потная рюмка холодной водки, которую восхищенные товарищи по экспедиционному отряду поднимают за класс и мастерство повара. Что тоже очень приятно.

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА

Должен признаться, что кушанья из яиц и творога я готовил в полевых условиях достаточно редко. Не потому, что они невкусны или неинтересны мне, как привередливому автору-повару, а потому, что вдалеке от человеческого жилья сырьё для этих блюд — творог и яйца взять неоткуда. Правда, вместо яиц можно пользоваться яичным порошком, а творог приготовить из сухого молока, но все это будут лишь заменители натурального продукта, то есть суррогаты. Впрочем, несколько раз в высоких широтах Арктики нам удавалось стать лагерем неподалеку от птичьего базара, куда мы частенько наведывались за яйцами. Там, на этом базаре, мы всегда вели себя очень корректно: ни одного гнезда не разоряли подчистую, а брали из каждого только по одному яйцу — потом птица недостающее яйцо в такое гнездо донесет, а вот в разоренное подчистую — никогда. Кстати, яйца диких северных птиц (кайр, топорков, чаек) по вкусу уступают лишь перепелиным и вкуснее куриных, утиных и гусиных яиц. Это удивительно, поскольку самих кайр, топорков и чаек есть невозможно — их мясо жестко, невкусно и отдает тухлой рыбой.

Итак, поговорим о яйце и кушаньях из него. Яйцо — прекрасный подарок природы для всякого кулинара и гурмана. Это, может быть, самый универсальный продукт, который знают и употребляют в пищу люди всех стран, континентов и цивилизаций. Яйцо — один из немногих продуктов, который не приедается даже при постоянном употреблении. Его просто и быстро готовить, можно даже выпить сырым. Вкуснее всего — яйцо всмятку или «в мешочке», которое надо есть только горячим, уверяю вас, холодное Яйцо всмятку — просто гадость. Древние римляне (а уж они-то понимали толк в еде!) всякую трапезу начинали именно с яиц, которые они, правда, выпивали сырыми. Это была обязательная прелюдия к каждому серьезному застолью. Сохранилась даже латинская поговорка: «ab ovo» — буквально «начать с яйца», то есть начать с самого начала. А крутые холодные яйца хороши в дороге, в походе, для перекусывания на ходу. Вспомним не столь еще давние организованные выезды с производства на уборку колхозной картошки. Какой продукт чаше всего тогда брали с собой? Правильно, крутые яйца. Так что яйцо — продукт и вкусный, и универсальный, и необходимый, и даже символический.

Кроме того, очень часто практически каждый повар пользуется яйцом для кулинарнотехнических целей: для склеивания различных фаршей в однородную массу, для

панирования мяса, рыбы или овощей при поджаривании, для приготовления различных глазировок и других целей. А яйца, сваренные вкрутую, просто необходимы в различных салатах, заливных, начинках пирогов, кулебяк, пудингов. А яйца, сваренные вкрутую, также можно фаршировать мясом, рыбой, икрой, грибами, овощами, да чем угодно, и тогда они могут стать украшением праздничного стола. А еще говорят, что крутые яйца — основа диеты французских балерин, которые якобы питаются только ими: 8 штук в день плюс две чашки холодной колодезной воды — и больше ничего. Надо будет при случае спросить у какой-нибудь знакомой балерины, правда это или нет (боюсь, что вранье).

Вместе с тем, Яйцо — это своего рода символ жизни, сконцентрированный в малом объеме. Может быть, именно поэтому оно непременно участвует в разного рода сказках, баснях, притчах, легендах и байках (достаточно вспомнить, к примеру, хотя бы «колумбово яйцо»). Да вот и смерть Кащея Бессмертного помещалась там же, в яйце. Я уж и не говорю о том, что в одной из самых лучших, как мне кажется, и самых загадочных русских сказок — «Курочке Рябе» — именно Яйцо является главным действующим лицом.

Крутое крашеное Яйцо, кроме того, является одним из важнейших христианских символов и непременным атрибутом светлого праздника Пасхи Христовой. В прежние времена яйца красили только в красный цвет или в его оттенки. Тут, я полагаю, уместно привести библейскую легенду. Когда Мария Магдалина явилась к римскому наместнику, чтобы сообщить ему о Христовом воскресении и вознесении на небеса, наместник рассмеялся ей в лицо.

— Это так же невозможно, — сказал он, — как невозможно этому белому яйцу, — он взял в руки крутое куриное яйцо, собираясь его съесть, — стать красным.

И белое яйцо в его руках тотчас окрасилось в пурпурно-красный цвет.

Однако хватит притч, легенд и общих рассуждений, пора перейти к описанию кушаний из яиц.

Яичница

Главным блюдом из яиц является, безусловно, яичница. Замечательный русский поэт А. Т. Твардовский в своей бессмертной поэме «Василий Тёркин» написал просто-таки гимн этому кушанью, с которым, я думаю, многие согласятся:

Эх, яичница! Закуски
Нет полезней и прочней.
Полагается по-русски
Выпить чарку перед ней.

Яичница, если она грамотно приготовлена, разумеется, — действительно вкусное и питательное блюдо. Яичницы подразделяются на глазунью (или «яичница по-русски»), болтушку («яичница по-украински») и омлет.

У яичницы-глазуньи, как можно догадаться по названию, желтки с белками при приготовлении не перемешивают, так что «желтые глаза» желтков тут как бы укоризненно смотрят на нас со сковородки.

Яичница-болтушка — это, конечно же, принадлежность украинской кухни, где желтки с белками сбивают венчиком в единую массу, добавляя туда чуть-чуть, не более одной чайной ложки на 2 яйца муки.

Но, безусловно, главная и самая богатая яичница — это омлет.

Как-то мне довелось присутствовать при приеме в отряд геологов нового рабочего. Опытный геолог дал ему всего одно задание: увязать вьючный мешок со снаряжением, который потом придется многократно перегружать с одного транспорта на другой. Глядя на работу новичка, старый полевик понимал, есть ли у новичка полевой опыт, а если и нет, то есть ли хотя бы основательность и терпение. В точности так же, говорят, старые опытные повара принимали на работу новичка-повара, давая ему всего-навсего одно задание: приготовить омлет. Ибо, «лаконичность и строгая прелесть этого блюда одновременно проста и хитроумна — как сонет», — справедливо заметили в своей книге П. Вайль и А. Генис.

Итак, положим на хорошо разогретую сковороду кусок сливочного масла и, едва только оно распустится, выльем на нее заранее взбитую до пены яично-молочно-мучную смесь: на 2 яйца с полстакана молока, сливок или разжиженной сметаны и чайная

ложка муки. Как только смесь схватится, сковороду нужно мгновенно переставить в хорошо разогретую духовку, где омлет взбухнет и поднимется. Но перед этим в яичницу можно добавить любые наполнители, какие только подскажет вам ваша кулинарная фантазия.

С омлетом сочетается практически все, хотя в разных кухнях предпочитают разные добавки. Немецкая кухня рекомендует добавлять в омлет (кулинары говорят: «ставить в омлет») ветчину, сосиски и колбасу, нарезанные крупными кусками; французская и итальянская — тертый сыр и зелень; русская — рыбу и икру (и не только икру «заморскую», то есть кабачковую, грибную или баклажанную, но и рыбную, причем как благородных, так и «черных» рыб); украинская — ягоды (лучше всего вишни и сливы без косточек) или варенье из них же; белорусская — овощи, натертые на крупной терке (морковь, свеклу, картошку); китайская и тайская кухни — фрукты (лучше всего — ананасы) и т. д. и т. п. Одно непременное условие: наполнители нужно класть в омлет заранее подогретыми, то есть горячими. Омлет должен простоять в духовке совсем недолго, но при этом духовку ни в коем случае нельзя открывать, иначе пышной яичницы не получится, ибо омлет моментально опадет.

Есть омлет нужно сразу же, не просто горячим, но только что вынутым из духовки. Даже через короткое время он осядет, отдаст свой сок и существенно потеряет свою нежность и прелесть. Так что друзей и домочадцев надо в этом случае собирать к столу серьезно, настойчиво и ответственно, как в прежнее время профсоюзные активисты собирали народ на отчетно-перевыборное собрание.

Прекрасный омлет, толстый, пышный и даже воздушный, но при этом не водянистый, а плотноватый, с приятной бархатной консистенцией и весьма своеобразным вкусом, не напоминающим ни вареное, ни жареное яйцо, можно приготовить на водяной бане. Большую фарфоровую пиалу вымажем изнутри сливочным маслом и затем венчиком взобьем в ней до пены молочно-яичную смесь из того же, что и прежде, расчета: на 2 яйца полстакана молока, сливок или разжиженной сметаны и чайную ложку муки. Добавим мелко-мелко накрошенную небольшую луковицу, столь же мелко накрошенный зубчик чеснока, немного соли и красного перца. Все это тщательно перемешаем и, поставим на водяную баню.

В разделе «Супы» мы с вами этот технологический процесс уже освоили. Впрочем, могу напомнить: в большую кастрюлю (лучше широкую и низкую) нальем воды и поставим туда на какое-нибудь возвышение, для того, чтобы между дном пиалы и

дном кастрюли был водяной зазор, пиалу с приготовленной смесью. Причем воды должно быть столько, чтобы она сантиметра на 2–3 не доходила до краев пиалы. Поставим это сооружение на сильный огонь и доведем до кипения; кастрюлю при этом ни в коем случае не будем закрывать крышкой. Как только вода закипит, омлет у краев пиалы начнет густеть. Тотчас ножом, а еще лучше плоской деревянной ложкой будем осторожно отодвигать загустевшие куски к центру пиалы, открывая жидким фракциям доступ к горячим краям сосуда. Вскоре омлет загустеет целиком, тогда осторожно перемешаем его, еще чуть-чуть подержим на пару (для равномерного загущения) и затем осторожно вынем из кастрюли.

Перед подачей на стол омлет хорошо посыпать зеленым укропом либо смазать томатной пастой или горчицей.

Драчена

Это блюдо украинской, белорусской и отчасти русской — словом, славянской кухни. В него входит множество разных исходных продуктов, но поскольку главным, определяющим продуктом является все-таки яйцо, я и поместил его в этот раздел. Видов драчены существует множество, в каждом районе Украины, Белоруссии и западных районов России свой рецепт. Я более всего люблю драчену с сыром и чаще всего готовлю именно ее.

Итак, со слегка зачерствевшего белого батона срежем корки и нарежем подсохший мякиш мелкими кубиками, которые затем зальем горячим молоком. Когда хлеб распустится в кашицу, добавим тертого сыра и 5–7 сырых яичных желтков. Все тщательно перемешаем, предварительно посолив и поперчив по вкусу. В хорошо смазанную сливочным или топленым маслом сковороду ровным слоем разложим полученную массу. Белки взобьем до пены и обмажем ими кушанье, а затем сверху посыплем все тем же тертым сыром и слегка сбрызнем маслом. Запечем в духовке или жарочном шкафу. Перед подачей на стол посыплем драчену мелкорубленой огородной зеленью (петрушкой или укропом).

Яичная котлетка (яичный сечеником)

Я не напрасно употребил в этом подзаголовке уменьшительно-ласкательное имя, ибо к благородной котлете данное кушанье никакого отношения не имеет. Зато очень похоже оно на так называемую «рубленую котлету».

С этим кушаньем была у нас как-то весьма забавная история. Поспорил один мой приятель перед бурным новогодним общежитейским праздником со своими приятелями, что сможет съесть за раз 100(!) сваренных вкрутую куриных яиц, оговорив себе, правда, условие, что съест их в том виде, в каком захочет. А придумал он мелко-мелко порубить эти яйца, наделать из них котлеток, обжарить их в масле и вот в таком виде съесть. Он полагал, что сумеет это сделать. Спор этот вызвал огромный интерес всего общежития. Было куплено 100 яиц (в те скудные времена это было совсем не просто), ребята отварили их и поставили на подоконник студиться для дальнейшей работы. А сами тем временем занялись приготовлениями к празднику. Незадолго до финального боя часов пришел в общежитие с работы голодный, как волк, физик, ничего не знавший об этом споре, увидел на подоконнике огромную кастрюлю с вареными яйцами и, никого не спросив (уж очень был он голоден!), стал жадно пожирать их, одно за другим. И съел почти все. А тут и Новый год наступил, да и яиц больше взять было негде. Так что спор разрешить никак не удалось. Но интерес к блюду, которое можно назвать «яичной котлеткой», остался. Позднее я узнал, что блюдо это украинское, там называют его «яичным сечеником», и мне даже несколько раз удавалось его приготовить.

Итак, давайте на топленом масле поджарим немного хорошей пшеничной муки и разведем ее молоком. Доведем смесь до кипения, снимем с огня, всыплем туда мелко нарубленные крутые яйца, затем добавим, непрерывно помешивая, хорошо взбитые желтки сырых яиц, перец и соль по вкусу. После этого всю нашу массу хорошенько остудим, наделаем из нее котлеток, обваляем их в мелких панировочных сухариках или манной крупе и обжарим в масле так же, как жарили «рубленые» котлеты.

Куриное гнездо

Это незаслуженно забытое оригинальное русское лакомство из яиц я готовил обычно как кулинарный сюрприз для какой-нибудь торжественной даты (чаще всего для дня рождения), когда мне хотелось поразить воображение виновника торжества. Особенное впечатление бывало, если сюрприз приходился на Великий пост, когда православные люди яиц, как известно, не вкушают, поскольку мне была нужна только яичная скорлупа, а не содержимое яйца. Давайте и мы с вами приготовим это неожиданное, красивое и лакомое кушанье.

Возьмем несколько сырых яиц: куриных, утиных, гусиных, чаячьих, гагачьих — словом, каких угодно. Лучше взять яйца диких, а не домашних птиц: они более прихотливой расцветки, а скорлупа их Крепче. Каждое из яиц с острого конца аккуратно проколем толстой иглой, а с тупого конца проделаем отверстие не очень большое, но достаточное, чтобы через него можно было полностью вылить содержимое яйца. Аккуратнейшим образом выпустим из яиц желтки и белки (они, возможно, пригодятся для приготовления каких-нибудь других блюд), а скорлупу промоем холодной водой и бережно отложим в сторону. Это самая трудная часть нашего технологического процесса, требующая терпения, тщательности и даже навыка.

А затем приготовим разного рода желе: клюквенное, брусничное, малиновое, смородиновое, клубничное, сливочное (для приготовления сливочного желе можно взять сухие сливки) или шоколадное (для него можно использовать тертый шоколад или какао-порошок). В неполном стакане теплой воды растворим желатин, сахар по вкусу, ваниль, все хорошенько перемешаем и процедим через мелкое сито. Из ягод клюквы, брусники, размороженной малины, смородины или клубники отожмем сок и процедим его через мелкое сито. В этот сок можно добавить немного сладкого вина, смешанного с лимонным соком. Поставим процеженную желатиновую смесь на огонь и, когда она закипит, выльем туда заранее приготовленный сок. Если желе покажется очень концентрированным, можно добавить немного воды. Все время помешивая желе, дождемся, когда оно вновь закипит, после чего снимем с огня и остудим до комнатной температуры.

Сливочное и шоколадное желе готовят несколько по-другому. Вскипятим сливки (если вы готовите желе из сухих сливок, их надо вначале залить горячей водой, непрерывно помешивая) и остудим их до комнатной температуры. Желатин растворим в

неполном стакане теплой воды, всыплем сахар, ваниль, тертый миндальный орех и, вскипятив, процедим через сито. Желатинно-сахарный сироп соединим со сливками и, помешивая, остудим до комнатной температуры. Для приготовления шоколадного желе растворим желатин в теплой воде, добавим в него 3 стакана теплых сливок, плитку тертого шоколада или несколько ложек какао-порошка, ванилин, сахар по вкусу и доведем до кипения, непрерывно помешивая. После чего также остудим до комнатной температуры.

Затем возьмем приготовленные заранее «яйца», вернее, подготовленную заранее яичную скорлупу, залепим дырочки на их острых концах тестом или мякишем белого хлеба и аккуратно заполним желе, остуженным до комнатной температуры: одно яйцо — брусничным, другое — клюквенным, третье — сливочным и т. д. После этого тем же тестом или мякишем залепим яйца и с тупого конца, а затем поставим их на всю ночь в холодильник на «яичную» решетку тупым концом вверх. В полевых условиях просто вынесем яйца на холод и устойчиво поставим их все так же — тупым концом вверх. Ох, и восхищались же моей кулинарной фантазией мои товарищи по отряду, очистив эти «яйца» от скорлупы!

* * *

Творог, как кушанье, хорош сам по себе: с молоком, сливками, сметаной, вареньем, ягодами, фруктами, цукатами, орехами и шоколадом. Из сырого творога получается также прекрасная сырковая или творожная масса. Из вареного творога готовят на Пасху чудесное ритуальное блюдо, которое так и называется «творожная пасха». Особенно хороша описанная у незабвенной мадам Молоховец «царская пасха». А наиболее известные горячие кушанья из творога — это сырники, запеканки и творожные пудинги. Впрочем, творожные пудинги и запеканки — блюда, в сущности, аналогичные.

Сырники

В хорошо протертый творог добавим сырые яйца, пшеничную муку, ванилин, сахар и соль по вкусу из расчета, что творог будет составлять половину всей массы. Иногда добавляют еще тмин, анис или какие-нибудь другие пряности по усмотрению повара. Все это перемешаем (мешать надо только в одну сторону, по часовой стрелке) до получения однородной массы, которую раскатаем на столе толстым жгутом толщиною 6–7 сантиметров. Разрежем наш жгут на поперечные дольки толщиной в 2–3 сантиметра, раскатаем их, превратив в круглые лепешки толщиной в полтора сантиметра, и запанируем в муке либо в манной крупе.

Затем обжарим на топленом масле на слабом огне под крышкой до образования золотистой румяной корочки.

Перед подачей на стол сырники посыплем сахарной пудрой, а в соуснике к ним предложим сметану, взбитые сливки или какой-нибудь сладкий молочный либо фруктовый соус.

Творожный пудинг

В хорошо протертый творог добавим сырые яичные желтки, растертые с сахаром, размягченное сливочное масло, тщательно просеянную пшеничную муку (вместо муки иногда в пудинг «ставят» манную крупу или мелко молотые пшеничные сухари), очищенный от веточек и добросовестно промытый в теплой воде мелкий изюм без косточек, ванилин, немного соли и сахару (по вкусу). Ингредиенты из расчета: на 1 килограмм творога — 4–5 желтков, 2–3 столовые ложки сахара, 3–4 столовые ложки сливочного масла и столько же муки. Все это тщательно перемешаем. Затем добавим взбитые до густой пены яичные белки и еще раз размешаем. Уложим массу будущего пудинга на противень, смазанный сливочным маслом и посыпанный мелко молотыми сухарями. Поверхность пудинга тщательно разровняем и верх смажем смесью сметаны и взбитого яйца. Запекают пудинг в хорошо прогретой духовке или — жарочном шкафу в течение приблизительно получаса. Пудинг подают к столу только горячим, а в соуснике к нему — сладкий молочный или фруктовый соус либо, может быть, сметану.

Творожная пасха по-царски

Разумеется, творожную пасху в экспедиционных условиях я никогда не готовил, ибо творят это особенное, торжественное кушанье только раз в году — к светлому празднику Пасхи Христовой. Но уж коли я упомянул о творожной пасхе по-царски да еще потревожил в связи с этим светлую память незабвенной мадам Молоховец (отношусь к ней с большим почтением), придется мне рассказать об этом замечательном кушанье. Я и не знаю, действительно ли пасху по-царски готовили к царскому столу (хотя почему бы и нет?), но мадам Молоховец именует это кушанье именно так. Вообще говоря, бывает много разных видов творожной (или сырной) пасхи: пасха сырая и пасха вареная; пасха красная и пасха розовая; пасха заварная и пасха яичная; пасха царская и пасха боярская; пасха с миндалем и с изюмом.

Для вареной, царской пасхи понадобятся следующие продукты из расчета на килограмм творога (это основная составляющая кушанья): 5 яиц, пачка сливочного масла, 400 граммов сметаны, 200 граммов сахару, по четверти стакана очищенных орехов (лучше миндальных, но можно и грецких) и светлого изюма без косточек, а также по щепотке пряностей: ванилина, мускатного ореха, карри или шафрана (карри или шафран, кроме легкой пикантности, придадут нашему кушанью еще и красивый золотистый цвет). Упомяну два условия, которые непременно следует соблюсти: во-первых, все продукты должны быть свежайшими (вот тут уж, пожалуйста, никакой экономии!), а во-вторых, все исходные продукты для работы надо специально подготовить. Кроме того, вы должны сразу настроиться на то, что это кушанье творить придется очень долго, но что делать, блюдо-то особенное: во-первых, царское, а во-вторых, готовится к празднику, да еще какому!

Перво-наперво, как следует отожмем творог (сыворотку с него ни в коем случае выливать не надо — она пригодится нам потом для опары при постановке теста для куличей), затем дважды протрем этот творог через мелкое сито, а творожную массу взобьем миксером. В этом случае творог получится воздушным, как бы насыщенным воздухом. Некоторые кулинарные авторитеты предлагают дважды прокрутить творог через мясорубку. Я бы этого не рекомендовал: в таком случае он получится мятым, давленым, вязким и соответственно наша пасха будет иметь совершенно другой, гораздо худший вкус. Сметану вывесим в марле на несколько часов, чтобы как следует стекла сыворотка — она тоже пойдет на опару для куличей. Миндаль

зальем крутым кипятком и оставим минут на 20–30, тогда с него легко снимется кожица, после чего ядра орехов просушим и измельчим. Затем в эмалированной кастрюле тщательно перемешаем творог со сметаной, сырыми яйцами и хорошо размягченным сливочным маслом.

Поставим кастрюлю на умеренный огонь и, как только ее содержимое соберется закипеть, то есть как только появится первый большой пузырь, немедленно снимем с огня. Еще раз как следует промешаем ее содержимое, добавив растолченные орехи, сахар, распаренный и просушенный (это обязательно!) изюм и специи, после чего поставим кастрюлю на лед или в таз с очень холодной водой и станем очень долго — не менее часа — тщательно размешивать наше, будущее кушанье. Мешать надо непременно в одну сторону, лучше всего по часовой стрелке.

После этого поставим пасху в холодильник под пресс на длительное время, скажем на сутки, образующуюся жидкость будем время от времени сливать, отправляя туда же — на опару для куличей. Вот, собственно, и все. Далее, уложим пасху красивой горкой в специальную деревянную пасочницу, сделанную в виде усеченной пирамидки, воткнем в плоскую вершинку нашего «царского» кулинарного шедевра свечку и понесем в храм Божий освещать.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Подавляющее большинство рыбных блюд я смело могу отнести к самым вкусным, питательным, полезным и изысканным кушаньям. Говорят, что в рыбе, кроме многих прочих полезных веществ, содержится еще и фосфор, который необходим для поддержания костного и мышечного тонуса, а также тонуса серого вещества головного мозга. Поэтому именно рыбой следует кормить подрастающее поколение и мудрых мыслителей. И не случайно рыба наряду с хлебом считается канонической, «библейской» пищей. Именно она чаще всего упоминается в Писании, а некоторые апостолы по житейской своей специальности были как раз рыбаками.

Рыба хороша в разных видах: соленая и копченая; вареная, тушеная и пареная; запеченная и жареная; маринованная и даже сырая. С рыбой можно проделывать разные кулинарные фокусы: например, пустить ее еще живую в молоко, чтобы она сутки-другие поплавала в нем, напитав свою плоть молочным жиром. Для этого лучше всего годятся караси или лини, очень живучие рыбы. Рыбу семейства осетровых, скажем стерлядь, можно посадить на кукан, пустить в какой-нибудь мелкий омуток возле дома или палатки либо попросту держать в тазу или ванне и в течение долгого времени откармливать, как мы откармливаем индюков или поросят.

В прежние, «застойные времена» деятели нашей правящей партии и правительства (не к ночи будь помянуты!) придумали в целях экономии проводить на предприятиях общественного питания по всей нашей многострадальной стране «рыбный» день четверг. А может, и не в целях экономии, а как раз в заботе о народном здоровье. Кто узнает теперь (особенно по прошествии стольких лет!), чем руководствовались отцы державы, спуская очередную директиву? Это было большим, я бы даже сказал, роковым несчастьем. И не потому, что рыбные блюда менее вкусны и питательны, чем, скажем, мясные (скорее, наоборот, для тех же деятелей на торжественных обедах, завтраках и ужинах чаще всего подавали именно рыбные кушанья — икру осетровых и лососевых рыб, провесные балыки, рыбные солянки или ботвиньи и т. д.), а просто в столовых предлагали нам такую рыбу и так ее готовили, что по «рыбным» четвергам народ старался питаться чаем с прихваченными из дома бутербродами. Видимо, тогда-то и появилась знаменитая поговорка, что «самая хорошая рыба — это колбаса». Так что любую кулинарную идею при желании или при соответствующих кулинарных навыках можно

извратить до ее полной противоположности. Помню, как в поселковой столовой Косистого на Таймыре нам подавали столь мерзкие кушанья из рыбы, что это приводило меня в полное изумление, ибо приготовить подобную гадость из такого роскошного кулинарного материала (омуль, муксун, чир, сиг и т. п.) обычному повару невозможно. Для этого нужен какой-то особенный варварский кулинарный талант.

Но мы с тобой, дорогой мой читатель, несмотря на то, что помним эти самые «застойные времена» вполне отчетливо, будем относиться к рыбе и кушаньям из нее нежно и трепетно, так же как, кстати, относились к ней и в прежние времена. Другое дело, что с рыбой как с кулинарным материалом нужно обращаться очень бережно и, я бы даже сказал, деликатно, особенно с рыбой благородных пород. Рыба быстро портится даже при комнатной температуре: рыбья плоть очень быстро стареет, а жир прогоркает и мясо начинает отставать от костей; дважды перемороженная рыба даже самых дорогих пород по вкусу начинает напоминать древесину и т. д. и т. п.

К числу общепринятых кулинарных заблуждений относится и то, что рыбу лучше всего жарить. Дескать, самая вкусная рыба — жареная. Совершенно с этим не согласен. Ибо жарить жирных рыб (а это самая вкусная рыба) бессмысленно: жир просто наполовину вытопится на сковородке, а если мы запанируем рыбу в муке или манной крупе, чтобы она так сильно не выжаривалась, то получим спекшуюся корку, которая чревата изжогой.

Кроме того, неопытные повара частенько пользуются сомнительной кулинарной мудростью: мясо недожарь, а рыбу пережарь. Вот и пережаривают ее до хруста, превращая в сухарь, царапающий нёбо. Есть у жареной рыбы еще одна опасность, которая прежде всего касается рыбы Обского бассейна: большинство ее (особенно семейства карповых: лещи, пескари, чебаки, язи, лини и т. д.) заражено описторхами, и потому жарить их, а также варить из нее уху небезопасно. Эту рыбу нужно либо тушить в скороварке, либо запекать в духовке при очень высокой температуре, градусов в 300, не меньше. Но уж никак не жарить.

— А как же в таком случае быть, например, с карасем, жаренным в сметане? — спросит меня въедливый читатель, — Ведь это же в некотором роде каноническое русское лакомство. Ему посвящено много восторженных строк в классической русской литературе. Им восхищались поколения русских чревоугодников. Вот, скажем, А. П. Чехов…

Да знаю-знаю, читал. А также готовил и пробовал. Карась в сметане, действительно, кушанье знаменитое. Но назван он жареным по недоразумению, ибо сам процесс жарения здесь

практически ни при чем. Карася в сметане скорее тушат или даже томят. Впрочем, к описанию этого блюда мы с вами еще вернемся. И кроме того, вовсе я не отрицаю напрочь жареную рыбу. Скажем, судака или молодую щуку вполне можно и поджарить. Я просто хочу сказать, что жарение не единственный и уж во всяком случае, не лучший способ приготовления рыбы. Впрочем, это мое личное мнение. Я же самой вкусной рыбой считаю рыбу соленую, особенно если дело касается лососевых и осетровых семейств, да еще и грамотно приготовленную, а потому с нее-то и хочу начать свой «рыбный» раздел.

Соленая рыба

Соленая рыба, будь то провесной, отменно вызревший балык; рыба, посоленная в бочке «колодкой»; малосольная пятиминутка или вяленая теша — замечательная закуска, украшение холодного стола. Впрочем, соленую рыбу часто используют и в приготовлении первых блюд (солянок, ботвиний и т. д.), о чем я уже рассказывал в главе «Супы».

Соль — превосходный консервант и вместе с тем это самая распространенная и необходимая специя, изменяющая вкус продукта (в нашем случае рыбы). При этом соль — жизненно важный продукт, необходимый для работы кроветворных органов любого живого существа. Хищники получают его из пищи убиенных ими жертв, а вот травоядные специально ищут соль в природе и считают большим лакомством. Недаром охотники устраивают обычно скрадки, откуда бьют лосей, изюбрей или оленей, возле выходов каменной соли. Помню, как-то на Заполярном Урале, в районе озера Ямын-Лор, там, где расположены капища ненцев, встретили мы геодезистов, которые более трех месяцев строили там триангуляционный пункт.

Геодезическое начальство про них почему-то напрочь забыло, и у ребят кончились все припасы. Дичи и рыбы в тех местах было более чем достаточно, так что они не голодали, но очень страдали от отсутствия соли, чая и табака. Мы были потрясены, увидев, как они ели соль просто так, как лакомство, из пригоршни. Вот когда мы поняли, как важна человеку соль! Но при этом следует помнить, что соль — продукт деспотический, способный перебить любой другой вкус, а потому пользоваться ею надо очень осторожно. Так же как и при работе с мясом, надо иметь в виду, что соль способствует выделению из рыбы сока. Кстати, именно на этом принципе и основывается посол рыбы «колодкой», как, впрочем, и все другие способы соления рыбы.

Итак, возьмем деревянную предварительно хорошо пропаренную бочку (или бочонок), насыплем на дно немного (хорошую щепоть) соли и начнем плотно укладывать рыбу в ряд — голова к голове. При этом весьма желательно, чтобы рыба была не только непотрошеная, но и неповрежденная вообще. И еще одно очень важное правило: рыбу ни в коем случае нельзя тут мыть, в крайнем случае рыбину можно протереть чистой тряпкой. Вообще, до тех пор пока рыба жива, вода — это ее стихия; но как только рыба «уснула», вода разрушает рыбью плоть. После того как мы уложили в бочке слой рыбы, засыплем его солью, а затем начнем так же плотно укладывать новый слой и тоже — голова к

голове, перпендикулярно предыдущему.

Таким образом наполним бочку целиком, самый верхний пласт засыплем солью посильнее, чем промежуточные, сверху положим деревянный круг чуть меньшего диаметра, чем диаметр бочки, который прижмем хорошим грузом, лучше всего тщательно промытой и ошпаренной крупной галькой. Уже через сутки рыба даст обильный сок (его называют рассолом), который покроет всю рыбу целиком. Этот рассол и есть самая большая ценность, ибо в нем рыба будет не только просаливаться, но и «созревать», а кроме того, рассол предохранит рыбу от поганых мух и не позволит ей протухнуть. Впрочем, особенно обольщаться тут не следует: при сильной жаре, а особенно в духоте, рыба может протухнуть и в рассоле. А поэтому бочку с рыбой лучше держать в прохладном продуваемом ветерком месте. Но уж если нет никакой возможности такое место отыскать, если жара стоит несусветная и деваться от нее некуда, солите рыбу втрое, вчетверо круче. Конечно, вкус ее уже будет не тот, впоследствии ее придется вымачивать и затем непременно подвяливать, но зато вы рыбу не «проквасите». Солить «колодкой» лучше всего жирную рыбу (осетровых и лососевых) и прежде всего потому, что от них будет больше рассола.

Однако самая вкусная соленая рыба получается, если солить ее сухим «семужным» посолом. Так испокон веков поморы русского Севера солили семгу, но я таким образом солил всех крупных жирных рыб вообще. Возьмем хорошую, только что пойманную рыбину (нельму, северного омуля, муксуна, чира или, скажем, тайменя), выпотрошим ее, но чистить не станем, вырвем жабры и ложкой уберем «туловищную почку», что располагается вдоль хребта. Если рыба уж очень крупная, взрежем ее не с брюха, а с хребта — так она у нас лучше просолится. Как и при посоле «колодкой», рыбу мыть ни в коем случае нельзя. Тщательно натрем ее солью снаружи и изнутри. Затем возьмем большую тряпку (мешковину, фланель, брезентуху — словом, любую, но только не синтетическую ткань) и плотно-плотно завернем в нее рыбину, а потом крепко-накрепко увяжем рыбный «кокон» шпагатом или веревкой и положим куда-нибудь в тенек, в прохладное место. Если мы опасаемся поганой мухи (а эта вражина проникает в любую, самую незначительную щель), тряпку сверху можно слегка смочить легким раствором уксуса.

Каждые 12 часов «кокон» нужно переворачивать, и вскоре под собственным весом он промокнет от рыбьего соленого сока, причем промокнет со всех сторон. А еще через двое-трое суток соленая тряпка высохнет, станет колом, и в этой жесткой оболочке рыба будет вызревать две-три недели. В результате мы

получим прекрасный провесной балык, тонкие пласты которого прозрачны, нежны и тают во рту. Если рыбины не очень крупны, а наша тряпка велика, можно посолить в ней («забалычить», как говорят северяне) несколько рыб разом. При этом важно только соблюсти условие: одна рыбина не должна касаться другой, между ними непременно должна быть прокладка из ткани так, чтобы каждый балык[13] созревал как бы в своем собственном «коконе».

Соленую рыбу-«пятиминутку» готовят так. Филейные части свежепойманной (почти что живой) рыбины нарезают кусками, закладывают в большую кастрюлю с крышкой (ни в коем случае ни капли воды!), посыпают крупной солью и на полчаса (не больше) ставят на солнышко. При этом рыбы в кастрюле должно быть не больше половины объема. Затем берут кастрюлю и, плотно прижимая большими пальцами крышку, начинают кастрюлю с рыбой интенсивно трясти так, чтобы филейные куски там прыгали, как поросята в мешке. Минут 5 такой «встряски» — и рыба готова.

И чтобы уж закончить с соленой рыбой, скажу, что ее можно готовить еще и на льду. То есть выпотрошенную рыбу засыпать солью, подержать 8-10 часов в тепле, чтобы она дала сок, а потом убрать в ледник или в морозильник. На стол подавать такую рыбу также холодную, до конца не размораживая, с легким хрустиком. Такой рыбой хорошо закусывать водку.

А еще можно отделить филейные части лососевых, сиговых или осетровых рыб от костей или хрящей (последнее касается осетровых), нарезать их маленькими кусочками и сложить пластами в стеклянную банку. Причем каждый пласт отдельно посолить и переложить репчатым луком. Так заполнить банку доверху, а сверху налить тонким слоем растительное масло, которое, с одной стороны, станет герметичной крышкой, а с другой стороны, будет как бы маленьким грузом. Оставить банку часов на 10–12 в тепле, а потом убрать ее на ледник или в холодильник.

Копченая рыба

Во всех кулинарных книгах копченая рыба, как, впрочем, и соленая, относится не к шедеврам поварского искусства, а к изделиям пищевой промышленности, и поэтому о способах ее приготовления эти книги умалчивают. Отдаю себе отчет, что для подавляющего большинства людей так оно и есть, но я-то в течение нескольких десятков лет солил и коптил рыбу в экспедиционных и домашних условиях самостоятельно, безо всякой промышленности. И на страницах этой книги готов поделиться с тобой, дорогой читатель, накопленным опытом.

Итак, как известно, копчение бывает горячим и холодным. Впрочем, как для одного, так и для другого вида копчения рыбу вначале надо посолить. Просто засыпать солью и подержать под гнетом 10–12 часов. При этом потрошить рыбу я бы не рекомендовал: целая копченая рыба будет более сочной. Потом подсоленную рыбу надо обсушить и, может быть, даже слегка провялить в тени под ветерком, иначе при копчении на мокрой поверхности нашей рыбы образуется слой сажи.

Для горячего копчения необходима специальная металлическая коптильня. В не столь еще давние времена, когда на родных производствах — в цехах заводов и фабрик, в мастерских научно-исследовательских институтов и т. д. — никто всерьез не считал расход металла, умельцы создавали потрясающие коптильни для домашнего пользования. Их делали не только из обычного железа, но и из нержавеющей стали и даже из тугоплавкого титана. Я коптил однажды рыбу в титановой коптильне, изготовленной украдкой на каком-то предприятии космической промышленности. Коптильня для горячего копчения — это просторный металлический ящик с ручками и плотной крышкой, в котором сделаны приспособления — полочки, сеточки, жердочки и т. д., на которые и укладывают рыбу для копчения. А дно ящика устилают кусочками сухого дерева. Затем плотно закрывают крышку (это очень важно: если внутрь ящика попадет воздух, древесина воспламенится, и рыба попросту сгорит) и ставят ящик на сильный огонь (на костер, на газовую горелку или на мощную электрическую плиту). Минут 40–50, максимум час, и наша рыба готова. Коптить таким образом рыбу (а также мясо, птицу, сыр и т. п.) лучше всего на рыбалке, на охоте, на даче — словом, в полевых условиях. Один мой знакомый попытался коптить рыбу в «горячей» коптильне на балконе собственной квартиры. Пожарная команда приехала к нему минут через 15 после начала процесса копчения и отменно

оштрафовала (ведь из коптильни валил столб дыма), так что коптить что-либо в домашних (городских) условиях я вам не рекомендую.

Вкус копченой рыбы во многом определяется породой и качеством древесины, которой мы нашу рыбу коптили, причем это касается как горячего, так и холодного способов копчения. Категорически не годятся никакие хвойные деревья (копченая рыба будет горькой и с привкусом смолы), береза (может появиться привкус дегтя), нежелательна также осина (она тоже даст горечь), а также любые гнилушки (я уж не говорю про вату, бумагу, куски толп и прочую мерзость, которую порой норовят напихать в коптильню нетерпеливые глупцы). Очень хороша для копчения древесина любых фруктовых кустов и деревьев, орешника, ольхи, ивы и тальника, а особенно их корневища.

Есть рыбу горячего копчения желательно горячей, а еще лучше ею закусывать. Недаром в «Собачьем сердце» М. А. Булгакова профессор Преображенский закусывать водку рекомендовал именно горячими закусками! Он знал, что советовать, отменный гастрономический вкус профессора, а вместе с ним и самого М. А. Булгакова, у меня не вызывает ни малейших сомнений. Конечно, рыбу горячего копчения можно есть и остывшей, но насколько же она вкуснее горячая!

В отличие от рыбы горячего копчения, рыба холодного копчения может храниться очень долго и надежно, нисколько не теряя при этом своих вкусовых качеств. Однако и возни с холодным копчением намного больше. Главная задача при этом — как следует остудить дым, которым коптится рыба (или любой другой продукт). Для этого строят специальные домики-коптильни (на геологических базах их зачастую маскируют под летние сортирчики, чтобы не придирался рыбнадзор); на высоких и крутых береговых откосах ставят «коптильные» палатки, а дымовой костер разводят внизу, у самой реки; из многоколенных труб от печек-буржуек сооружают замысловатые дымоходы, а также устраивают разные другие хитрости. Однажды на Байкале мы приспособили под такую коптильню даже большой рубленый дом без окон, в котором прежде была конюшня (в стародавние времена омулевые невода вытаскивали лошадьми), основательно вычистив ее и заткнув все щели мхом.

Древесину для холодного копчения надо выбирать столь же тщательно и по тем же правилам, что и для копчения горячего. Рыбу холодного копчения коптят по многу часов, иногда даже до нескольких суток, все время опасаясь дождя. Но овчинка тут, безусловно, стоит выделки. Ибо, в отличие от горячего копчения, холодное — не только способ приготовления замечательного

кушанья (закуски), но и способ вкусного консервирования жирной и нежной рыбы, которую зачастую никаким другим образом сохранить просто невозможно.

Кушанья из сырой рыбы

Кушанья из сырой рыбы могут быть самые вкусные и нежные. Прежде всего потому, что в них рыба сохраняет свой вкус, сок и аромат в первозданном виде. Именно поэтому не только в русской кухне, но и в кухне восточных народов (японской, корейской, китайской) кушаньям из сырой рыбы принадлежит почетное место. Другое дело, что тут к исходному материалу, то есть к самой рыбе, должны предъявляться самые жесткие требования. Рыба должна быть экологически абсолютно чистой (вот тут уж боже упаси не только от описторхов, но и от любой другой гадости!), свежевыловленной, а еще лучше живой, и если мороженой, то замороженной только один раз и притом замороженной еще живой. Ну, а ежели рыбы такого качества у вас нет, никакие кушанья из сырой рыбы лучше не готовить вообще и этого раздела моей книжки не читать.

Самое распространенное кушанье из сырой рыбы на Севере — это строганина. Вернее, не столько кушанье, сколько прекрасная холодная закуска. Вообще говоря, строганину можно приготовить и из мяса, но предпочтительнее все-таки, мне кажется, рыбная строганина. Смастерить строганину проще простого: с замороженной «до звона» рыбины (лучше, конечно, благородного сорта: сиговой или осетровой) жестким и острым, как бритва, ножом снять шкуру и затем, строгая от хвоста к голове, снимать тончайшую стружку рыбьего мяса, которая должна завиваться кольцами. Как уже было сказано, для строганины годится только однократно замороженная рыба, причем замороженная еще живой. Ну, если вы ловили и замораживали эту рыбину сами, вопросов нет, а вот как быть, если вы эту рыбину купили или вам ее подарили? Живой ее заморозили или нет? И сколько раз она потом оттаивала и замерзала вновь? Об этом вам расскажут ее глаза.

Когда живая рыба замерзает на воздухе, ее глаза выпучиваются, почти вылезая из орбит, и таковыми остаются до тех пор, пока рыбина остается в замороженном состоянии. Но если рыбину хоть раз разморозили или заморозили уже снулой, ее глаза провалятся внутрь орбит и больше уже никогда оттуда не вылезут. Так что для строганины нам подойдет только рыбина с выпученными глазами. Кстати, и для любого другого блюда такая рыбина предпочтительнее тоже, но для строганины она просто необходима. Многие северные ортодоксы от кулинарии считают, что строганину нужно есть только с «маканиной», то есть, макая кольца рыбьей стружки в специальный соус — «маканину». В

разных местах эту «маканину» готовят по-разному, но везде основу ее составляет томатный соус, смешанный в разных пропорциях с уксусом, перцем, солью, сахаром и разными сушеными травами.

Еще одним замечательным кушаньем из сырой рыбы, неоднократно упоминаемым на страницах моих книг, является согудай. Говорят, что слово это якутское, да и кушанье якобы того же происхождения.

На Руси же, в особенности на Волге, такое кушанье рыбаки исстари называли чушью и готовили его исключительно из живой, только что пойманной стерляди. Почему этим словом, отождествляемым у нас с такими понятиями, как ерунда, глупость, бессмыслица, называли (и, кстати, продолжают называть до сих пор) это прекрасное блюдо, сказать затрудняюсь. Но уж поскольку я чаще всего готовил это блюдо на Севере (и преимущественно из лососевых), то называл его обычно согудаем.

А готовят его так. Кусочки рыбного филе из свежего, только что пойманного омуля, чира, муксуна, тайменя, сига или хариуса, очищенного от костей, заливают разбавленной уксусной кислотой. Крепость кислоты и время, в течение которого филе должно находиться в ней, каждый повар выбирает сам, ибо это во многом определит вкус согудая. Я обычно пользовался пятипроцентным раствором кислоты и держал в нем рыбу часполтора в теплом месте. За это время рыба должна побелеть, то есть как бы «свариться» в уксусе. После этого уксус надо сцедить, а рыбное филе хорошенько отжать. Если вам покажется, что вы филе чересчур перекислили, его можно промыть водой (разумеется, воду эту тоже потом сцедить, а рыбу отжать). Но лучше все-таки рассчитать крепость уксуса и время маринования заранее. После этого надо взять хорошую луковицу, мелко нашинковать ее и смешать с промаринованным рыбным филе. Затем добавить туда растительного масла, а также соли и перцу по вкусу. Вот и все.

Как-то на Таймыре, у подножия каменного «торта» Тулай-Киряка-Тас, где мы стояли лагерем, начальник нашего экспедиционного отряда, впервые отведав приготовленный мною из хариусов и сигов согудай, специальным декретом ввел это кушанье в ранг закуски и запретил его есть помимо водки. Я надеюсь, вы тотчас вспомнили Пашу Эмильевича из «Двенадцати стульев» И. Ильфа и Е. Петрова, который говорил: «Такую капусту грешно есть помимо водки!»

Еще одним кушаньем, которое я готовил из сырой рыбы (лучше скажем так: рыбное кушанье, приготовленное без помощи огня и нагревания), было корейское блюдо хе. Чаще всего я

готовил его на Дальнем Востоке (на Сахалине, Курилах, в Магадане) из лососевых — горбуши, кеты, нерки, симы, чавычи и т. д. — или из сырых кальмаров, крабов, осьминогов. Филе я шинковал «лапшой» и заливал раствором уксуса в точности так же, как и при приготовлении согудая. Затем на крупной терке натирал морковь и черную редьку, в крайнем случае можно обойтись и зеленой, маргеланской, мелко шинковал репчатый лук и смешивал овощи в общей миске. При этом следил, чтобы луку и моркови по объему было приблизительно одинаковое количество, причем в сумме — столько же (или больше, но ненамного), сколько и рыбного филе (или мяса моллюсков). Все эти овощи, сваленные в большую миску, я тоже заливал уксусом, но более слабым и на более короткое время (уксус не должен их «сварить», он должен их лишь закислить). Через час-полтора я сцеживал лишний уксус с рыбы, отжимал и соединял ее с маринованными овощами. Ни в коем случае не солил, а заправлял кушанье знаменитым корейским соевым соусом. Тщательно перемешивал, добавлял по вкусу красного перца и растительного, лучше соевого масла, а затем ставил миску в холодильник или на ледник. Минут 30–40 «хе» должно простоять там и как следует настояться, прежде чем мы подадим его к столу.

Кушанья из вареной и тушеной рыбы

В своей знаменитой книге «Моби Дик» классик американской литературы Герман Мелвилл утверждает, что рыба нуждается в нежном обхождении, а потому лучше всего подавать ее к столу вареной. И рассказывал при этом о каком-то ресторане, где подавали аж 200 (!) блюд из вареной рыбы. Может быть, насчет двухсот блюд классик маленько и подзагнул, но многим рыбам действительно необходимо деликатное обхождение и есть их надо именно вареными, если уж мы хотим подать их к столу в горячем виде. А сварить рыбу можно либо на пару, либо в бульоне. Конечно, паровая рыба сохранит всю свою первозданную прелесть, ничего не отдав бульону. Но зато она ничего и не получит из него: ни соли, ни специй, ни сока и отвара овощей. Впрочем, для этой цели существуют соусы, о которых я тоже не премину рассказать тебе, любознательный читатель. Вместе с тем, если варить рыбу не на пару, а в воде, мы получим еще и прекрасный горячий бульон, которым хорошо запивать из толстой чашки нежную вареную рыбу.

В какой-то газете в рубрике «Светская хроника» прочитал я об исключительно дорогом и престижном обеде, устроенном для «новых русских» в Кремле. Новые баре кушали там с тарелок царских сервизов серебряными, инкрустированными драгоценными камнями ножами и вилками на скатертях, каждая из которых была произведением искусства. Вкушали они, разумеется, блюда, которые тоже претендовали называться произведениями кулинарного искусства. Там же, в газете, приводилось и меню этого обеда, который, между прочим, стоил полторы тысячи долларов с персоны. Ничего особенного: паровой таймень (подумаешь, роскошь, тайменей мы не ловили и не ели!), соус испанский. Я готовил в поле такие кушанья сплошь и рядом. Правда, не было у меня там, конечно, тех сервизов, приборов и такого столового белья, но уж что касается меню, тут я вполне мог бы с поварами новых «хозяев жизни» и поспорить. А приготовить рыбу на пару — проще простого. Для этого всего-навсего нужно иметь свежую (а еще лучше живую) рыбу и пароварку. Либо соорудить эту пароварку самому из подручных средств: большой кастрюли, миски и камешков. Все искусство приготовления этого кушанья состоит в том, чтобы не упустить момента, когда рыба сварится, то есть не переварить ее. А соль, специи — все это рыба получит из соуса.

Несколько сложнее сварить рыбу в бульоне. Впрочем, тоже ничего особенного. Для этого давайте положим в большую

кастрюлю крупную петрушку с корнем и зеленью, целые морковку, луковицу средних размеров и очищенную картофелину, сельдерей и стебли укропа. Ну и, конечно, специи: черный и душистый перец, соль, лавровый лист. Неплохо добавить также предварительно прокипяченный огуречный рассол — он придаст отварной рыбе крепость и белизну. Как только бульон закипит, бросим туда заранее приготовленные крупные куски рыбы. После того, как бульон вновь закипит, поварим рыбу еще минут 5–7, не больше, выложим ее на ситечко или в широкий дуршлаг и дадим стечь. Рыбу ни в коем случае нельзя переварить, иначе она у нас может просто превратиться в труху. Отварную рыбу хорошо полить оливковым или расплавленным сливочным маслом, смешанным с лимонным соком (кстати, это и есть испанский соус к рыбе); или расплавленным сливочным маслом, смешанным с мелко нарубленными крутыми яйцами (этот соус называют польским, а отварную рыбу под ним — рыбой по-польски). К такой рыбе хорошо подать также небольшие, отваренные на пару картофелины.

Прекрасный результат может получиться, если рыбу сварить не в воде, а в вине. Для этого лучше всего подойдут судак, крупный жирный окунь (ах, каких здоровенных красавцев-окуней мы ловили на Байкале!) или молодая щука. И дело не в том, что все это хищники, а в том, что у всех этих рыб вкусное и вместе с тем крепкое мясо. Но вернемся к нашей плите (костру, примусу и т. д.). В глубокую толстостенную сковороду с плотной крышкой нальем стакан сухого белого вина, добавим в него мелко нарезанный репчатый лук, зелень сельдерея, укропа и петрушки (зимой или летом, но где-нибудь в высоких северных широтах можно обойтись сушеной зеленью всех этих трав), а также лавровый лист, перец, соль. Хорошо добавить также шепотку эстрагона и 2–3 ниточки шафрана, заваренного в рыбном бульоне. Шафран мы с вами заваривали, когда готовили уху. Доведем «винный» бульон до кипения, а потом аккуратно уложим в него куски рыбы, предварительно сбрызнутые лимонным соком. Причем очень важно проследить, чтобы жидкость покрывала рыбу целиком. Затем закроем сковороду крышкой и уменьшим огонь так, чтобы рыба ни в коем случае не кипела, но была близка к этому (еще раз напомню, что умение работать с огнем во многом определяет уровень мастерства кулинара). Минут 15–20 такой варки, а скорее, не варки, а томления и наша рыба готова.

Теперь несколько слов о тушеной рыбе. Лучше всего тушить речных рыб с плотным мясом (мы только что говорили о них) или морскую рыбу семейства скумбриевых: саму скумбрию и тунца.

Помнится, в своих «Записках охотника» рассказывал И. С. Тургенев о поваре, который верхом кулинарного мастерства считал те блюда, где невозможно было узнать вкус исходного продукта. И потому рыба у него имела вкус мяса, мясо — вкус грибов, грибы — вкус овощей и т. д. Вот этому повару очень подошел бы тунец, мясо которого по вкусу, да и по виду тоже очень напоминает говядину. А для того чтобы то же случилось и с другими перечисленными здесь рыбами, то есть чтобы они тоже напоминали по вкусу мясо, их надо немного подержать в белом вине (я готовил таким образом пельмени из судачьего мяса, и почти никто не догадался о том, что это пельмени не из говядины).

Итак, возьмем куски филе такой вот, напоминающей вкусом говядину, рыбы и замочим их на 2–3 часа в кефире. Затем тщательно запанируем сперва в муке, а потом в манной крупе и быстро обжарим в небольшом количестве масла на раскаленной сковороде. Отдельно приготовим овощную смесь из мелко нашинкованного репчатого лука, сладкого перца, помидоров, кабачков, зелени петрушки и базилика. Посолим и спассеруем все это в масле на сковороде с высокими бортиками. Минут за 5 до конца пассерования добавим в овощи щепоть мускатного ореха. Обжаренную рыбу покроем пассерованными овощами, добавим в сковороду свежих грибов (можно шампиньонов) и станем тушить всю эту смесь минут 15–20 на слабом огне.

К такой тушеной с овощами и грибами рыбе (по вкусу это блюдо очень напоминает рагу из говядины — тургеневский повар остался бы им весьма доволен) следует подать не белое вино, как это всегда принято подавать к рыбе, а вино красное или старый добрый венгерский херес.

Очень хороша также холодная отварная рыба, а еще лучше — рыба заливная. Это прекрасная холодная закуска. Для заливной рыбы (тут годится всякая рыба, чем благородней, тем лучше) приготовим водный бульон, о котором мы говорили выше, но, вместо прокипяченного огуречного рассола, добавим в него головы, хвосты, плавники тех самых рыб, которых мы и собираемся «заливать». Впрочем, можно сварить и любые другие рыбные отходы и просто мелкую рыбешку, как мы с вами это делали для первой закладки «многоярусной» ухи, причем всю эту рыбу можно варить нечищеной, то есть прямо с чешуей. После того, как бульон хорошенько прокипит, его следует снять с огня, процедить; всё, что варилось в нем, безжалостно выкинуть и вновь довести до кипения, а затем бросить в него куски рыбы. После того, как рыба вновь закипит, поварить ее минут 5–7 (не больше!), затем с огня снять, бульон вновь процедить, а рыбу

откинуть на дуршлаг или мелкое сито и охладить. Охлажденный бульон загустить желатином, в широкую посудину уложить куски отваренной рыбы (на каждый кусок можно положить по лимонной дольке) и залить все загущенным бульоном так, чтобы он по возможности нашу рыбу покрывал. После чего заливное отнести на холод: в холодильник или на ледник.

Заливное из рыб с крепкой чешуей (ерш, судак, окунь, щука и т. д.) можно приготовить несколько по-другому. Рыбу выпотрошить и вырвать ей жабры, но ни в коем случае не чистить ее от чешуи. В кипящий бульон (готовить его мы уже умеем) бросим подготовленную рыбу, доведем блюдо до кипения и затем будем кипятить его на слабом огне минут 10–15. Затем рыбу откинем на дуршлаг или мелкое сито, остудим и разберем: отломим головы и плавники, снимем кожу с чешуей, отделим мясо от костей. Затем филейные кусочки рыбы зальем процеженным, охлажденным и загущенным желатином рыбным бульоном так, чтобы он покрывал рыбу целиком, и отнесем наше блюдо на холод. В бульон, кстати, можно добавить немного сухого белого вина.

Кушанья из печеной рыбы

Очень вкусна, нежна и сочна рыба, запеченная целиком. И чем она благороднее, тем лучше. А готовить ее проще простого. Основное условие: рыбина должна быть свежайшей и, главное, не должна иметь никаких повреждений. У нее должна быть цела вся чешуя, не должно быть ни проколов, ни порезов, ни травм. Некоторые кулинарные авторитеты утверждают, что таким образом можно приготовить и единожды замороженную рыбу, причем приготовить, не размораживая ее. Может, они и правы, но я всегда запекал целиком только свежепойманную рыбу. Итак, возьмем хорошую рыбину (можно без опасений брать рыб и осетровых, и лососевых, и любых других семейств: при запекании драгоценный жир из них не вытопится), убедимся, что она абсолютно цела, тщательно вымоем ее (вот тут рыбину можно и даже нужно вымыть), а затем как следует обваляем в поваренной соли, лучше крупной и не йодированной, а выварочной. Затем на противень насыплем тонким слоем соль, уложим на нее рыбину и поставим минут на 25–30 в хорошо разогретую духовку. Впрочем, время запекания зависит от размеров рыбины (от вида рыбы не зависит совершенно), и вот тут критерием готовности может послужить лишь ваш кулинарный опыт. Если рыбина уж очень крупная да к тому же еще и не плоская, а веретенообразная, то минут через 15–20 ее можно перевернуть.

Рыбу можно считать готовой, когда корка на ней совершенно затвердеет (это легко проверить, постучав по ней палочкой, ложкой или ножом), а соль не только высохнет, но и пожелтеет, а может быть, даже и станет коричневой. Вынув рыбу из духовки, положим ее на деревянную разделочную доску и слегка остудим. Затем осторожно отломим голову и снимем верхнюю корку (твердый сплав соли, чешуи и рыбьей кожи). Потом освободим нашу рыбину от внутренностей. Поскольку у большинства видов рыб они выложены специальной пленкой, отделяющей плоть от внутренностей, при аккуратном обращении легко можно отделить и убрать разом все рыбьи потроха. Только после этого рыбину следует выложить на блюдо, перевернув ее на другой бок, после чего снять оставшуюся часть корки. У нас на блюде окажется чистая, красивая и нежная рыба, имеющая тонкий печено-вареный вкус. Ее можно есть просто так, под любым соусом, либо использовать как полуфабрикат для салатов, закусок или вторых блюд.

Очень часто на рыбалке или в походе, словом, в тех обстоятельствах, где нет ни противней, ни духовки, ни

соответствующих условий, мы запекали рыбу на рожне. Вообще говоря, рожон — это всего-навсего крепкая заостренная палка и больше ничего (сразу приходят на ум русские поговорки: «Лезть на рожон», «Какого рожна вам не хватает?» и т. д.), так что сделать его очень просто. Рожном может служить также шашлычный шампур или ружейный шомпол. Самое большое искусство здесь — насадить рыбину на рожон и при этом не проткнуть ей желчный пузырь и не повредить поверхность рыбы. Ну что же, попробуем это сделать. Через анальное отверстие насадим нашу рыбину на рожон так, чтобы острый коней его вошел в ее тело как можно глубже (и подальше от тешной части), но не вылез затем наружу, то есть, чтобы поверхность рыбины осталась неповрежденной. Само собой разумеется, что и тут для запекания мы должны выбирать неповрежденные рыбины, не чистить и не потрошить их. Затем следует развести хороший костер, лучше всего из крупных сухих березовых дров, нажечь в нем хороших углей, как мы с вами делали это, готовя шашлык, и над их жаром испечь рыбу, поворачивая ее во все стороны. Иногда с помощью кусков жести, если она бывала у нас под рукой, или мокрого брезента мы устраивали нечто вроде экрана и концентрировали тепло горячих углей на нашей рыбине.

Готовность блюда мы определяли так же, как и в предыдущем случае, по затвердеванию корки и, в общем, так же отделяли рыбью плоть от внутренностей.

Ну и, наконец, рыбу можно запечь в духовке, одев ее в сметанную или майонезную «шубу» — это и будет, в сущности, то знаменитое кушанье, о котором так восторженно писали русские классики (вот мы и встретились с карасем, якобы жаренным в сметане).

Ну что же, возьмем рыбу, лучше плоскую — крупного жирного леща, карася, линя или сазана — вычистим, выпотрошим, не забудем столовой ложкой убрать туловищную почку, лежащую изнутри вдоль хребта, вырвем жабры и натрем ее солью. Противень смажем растительным или сливочным маслом (не для того, чтобы наша рыба обжаривалась, а просто, чтобы она не прилипла к противню). Вокруг рыбины уложим кусками крупно нарезанную сырую картошку или тыкву, которую предварительно «обстучим» с солью в кастрюле, закрытой крышкой, как мы это делали, когда просаливали рыбу-пятиминутку. Картошка или тыква, во-первых, не даст гореть соку, который будет выделять рыба — овощи просто впитают его, а во-вторых, мы получим к рыбе прекрасный гарнир: печеную картошку или тыкву в сметане или майонезе. Поставим противень в очень сильно разогретую духовку и станем наше

кушанье запекать. Как только кожица у рыбины начнет отставать и слегка пузыриться, зальем рыбу, да заодно и картошку либо тыкву толстым слоем сметаны или майонеза и вновь поставим в горячую духовку. Наше блюдо будет готово, когда сметанная или майонезная «шуба» станет золотистой. Тогда противень нужно вынуть из духовки, рыбу посыпать мелко нарубленной зеленью — укропом, зеленым луком, зеленью петрушки или кинзы, сбрызнуть лимонным соком, дать блюду минут 20 «отдохнуть» и подавать на стол. При этом не забыть потный графинчик с холодной водкой или на худой коней бутылку сухого белого вина.

Рыба в кляре

Рыба в кляре не только вкусное и нежное кушанье. Кляр — это еще и шанс повару «подправить» природу, скорректировать качество исходного продукта, в данном случае рыбы, хотя в кляре, в принципе, можно жарить также и мясо, овощи, фрукты, рассольные сыры и т. д. Вообще говоря, кляр — это жидкое тесто консистенции очень густой сметаны, в которое окунают кусочки рыбы или любого другого продукта с тем, чтобы потом жарить их во фритюре. Кляры бывают разными: жирными, пряными, пикантными, острыми и даже сладкими. И поскольку саму рыбу мы потом будем есть вместе с кляром (в этом смысле наше блюдо сходно с «пельменной» продукцией), выбирая кляр, мы сможем изменить вкус рыбы. Поэтому для жирных рыб (осетровых или сиговых) лучше подойдут острые или пикантные кляры, для пресных рыб — кляры пряные, а для рыб тощих — кляры жирные.

Всякий кляр состоит из четырех частей: воды, яйца, муки и вкусовых добавок. На Севере, где из каждого следа можно безбоязненно пить воду и она будет не только чистейшей, но и очень вкусной, напоминающей родниковую, я пользовался обычной водой, а вот в городских условиях для кляров всегда брал только минеральную воду, а приготавливая жирные кляры, добавлял молоко, сливки или жидкую сметану. Яйцо я обычно использовал в кляре целиком, взбалтывая его вместе с водой или, если была в том необходимость, с молоком или молочными продуктами, хотя некоторые кулинарные авторитеты настаивают на применении здесь только яичного белка. В полевых условиях, если поблизости от нашего лагеря не было птичьего базара (очень, знаете ли, удобное, хотя и колготное соседство — птичий базар), я готовил кляр из яичного порошка. Особенных претензий к муке я тут не предъявлял. Разумеется, лучше, если это будет хорошая пшеничная мука, но сгодится и любая другая. Ну, а в качестве вкусовых и пряных добавок чего я только не использовал: томатную пасту, капустный или огуречный рассол, грибной или рыбный бульон, остатки соуса или вина, а кроме того, безусловно, самые разнообразные пряности. Все зависело от качества и вида рыбы, моего настроения и полета кулинарной фантазии. Само приготовление кляра никакого особенного мастерства не требует: взбитые яйца смешать с водой и жидкими вкусовыми добавками, добавить соль и специи. Затем в приготовленную таким образом жидкость надо равномерной струёй сыпать муку и размешивать ее (в одну сторону, по часовой стрелке) так, чтобы не осталось комков, добиваясь необходимой

нам густоты. Как уже говорилось выше, кляр должен напоминать густую сметану.

Рыбу вычистим, выпотрошим, освободим от костей и нарежем рыбное филе небольшими кусочками. При этом иногда рыбу слегка присаливают, чтобы она отдала в «кляровую рубашку» побольше сока. Затем в большом казане доведем до кипения предварительно перекаленное растительное масло (мы с вами это уже научились делать в главе «Мясные блюда») и затем с помощью двух больших вилок будем обмакивать кусочки рыбного филе в кляр, так чтобы он обволакивал нашу рыбу целиком, и бросать эти кусочки в кипящее масло. При этом масла в казане должно быть столько, чтобы каждый кусочек рыбы в кляре свободно плавал. Буквально 3–4 минуты, и наш рыбный комочек в тесте станет золотистым. Его тотчас следует выловить шумовкой и положить на специальное ситечко, чтобы лишнее масло стекло. Это масло потом можно вылить обратно в казан. Как только такими золотистыми кусочками наполнится целое блюдо, нужно быстро звать к столу своих товарищей, пока рыба не остыла. Тем более, что на Севере это происходит почти мгновенно.

Фаршированная рыба

Известно, что наряду с форшмаком, цимесом и кнейдлахами фаршированная рыба — принадлежность и гордость еврейской кухни. В классической литературе это кушанье встречается часто и называется оно там: «рыба-фиш по-жидовски», хотя «фиш» в переводе с многих европейских языков, в том числе и с иврита, это и есть «рыба». Многие, может быть, добавили бы в этот список еврейских кулинарных достижений еще и мацу, но маца скорее принадлежность не кулинарии, а иудейского религиозного обряда, что не имеет к нашей книге никакого отношения.

Итак, возьмем какую-нибудь большую рыбину с крепкой кожей. Чаще всего для фарширования выбирают крупную щуку, крупного карпа или крупного судака. Вычистим рыбу от чешуи и вырвем жабры, но потрошить не будем. Затем очень острым ножом аккуратно нарежем поперек хребта кусками по 5–6 сантиметров и удалим из этих кусков внутренности, а также вычистим туловищную почку. Особенно внимательно и аккуратно нужно резать там, где можно встретить желчный пузырь. После этого осторожно, чтобы не повредить кожу, вырежем рыбную мякоть вместе с костями так, чтобы на коже оставался очень небольшой, порядка полусантиметра, слой подкожного мяса. У нас получатся этакие рыбные «кольца». В точности так же вычистим и рыбью голову, чтобы она представляла собой свободную полость. Но прихвостовую часть оставим в целости.

Рыбью мякоть, освобожденную от костей, соединим с репчатым луком, нарезанными крутыми яйцами, размоченным в молоке слегка подчерствевшим белым хлебом, а также любыми другими добавками, которые подскажет вам кулинарная фантазия (например, можно добавить яблоко или немного размягченного сливочного масла) и пропустим все это через мясорубку. Затем добавим в полученную массу по вкусу соли, сахара, перца или любых других пряностей (дело вашего вкуса и ваших привычек) и начиним ею рыбные «кольца» и рыбью голову.

Свеклу и морковь нашинкуем мелкой соломкой, лук нарежем полукольцами и уложим эти овощи на дно сотейника (казана, латки, толстостенной кастрюли). На них вплотную, один кусок к другому, положим голову и «кольца» фаршированной рыбы, а сверху — снова такой же слой овощей. Оставшийся фарш намажем сверху (по верхнему слою овощей). Для образования красивой корочки его можно смазать взбитым яичным белком. Сотейник (казан, латку, кастрюлю) буквально на 3–4 минуты поставим в горячую духовку специально для того, чтобы яичный

слой превратился в легкую корочку. При этом крышкой посудину закрывать нельзя! Затем достанем кушанье из духовки, нальем в сотейник холодной воды столько, чтобы она слегка покрывала овощи, закроем крышкой и станем варить на слабом огне примерно около часа.

После этого нафаршированные голову и «кольца», а также хвост нужно выложить на блюдо, сформировать из них «рыбу», полить оставшимся после варки бульоном (неплохо добавить в него немного хорошего русского хрена), остудить и подавать к столу либо с тем самым свекольно-морковным гарниром, в котором она у нас и готовилась, либо с отварным рассыпчатым картофелем под музыку знаменитого еврейского танца «Семь сорок».

Икра

Икра (не та «заморская», кабачковая или баклажанная, про которую народ сложил столько грустных анекдотов, а настоящая — рыбная) бывает черной, красной, розовой, желтой или белой. Черная икра — это икра осетровых рыб: осетра, севрюги, белуги, шипа, стерляди и т. д.; красная икра — лососевых: горбуши, кеты, семги, чавычи и т. д.; розовая — сиговых рыб: омуля, нельмы, муксуна, чира и т. д.; желтая (иногда ее еще называют «частиковой») — «черных рыб»: щуки, налима, окуня, судака, леща и т. д. А вот белая икра — это нечто особенное, дорогое и изысканное. Это икра виноградных улиток[14].

И хотя улитки к рыбам никакого отношения не имеют, но их икра имеет ярко выраженный «рыбий икряной» вкус и, как ни странно, практически тот же биохимический состав, что и зернистая черная икра. Впрочем, лично мне более всего нравится розовая икра, нежная и маслянистая, как черная, и пикантная, как красная, одновременно (справедливости ради, замечу, что белой икры я ни разу в жизни не пробовал). Кроме того, икра — и черная, и красная, и розовая — может быть зернистой, паюсной, провесной или ястычной в зависимости от способа приготовления и зрелости икры.

Икру (всякую, кроме, разве что «частиковой») совершенно справедливо принято относить к предметам роскоши. И про нее, кстати, тоже есть анекдоты. Вот один из них. Армянское радио спросили: «Что такое черная зернистая икра?». Армянское радио ответило: «Черная зернистая икра — это прекрасный, божественно вкусный продукт, который советский народ ест устами своих лучших представителей». А вот я, хоть и не отношусь (и, слава богу, никогда не относился) к числу этих самых «лучших представителей», ел в свое время всякую икру полной ложкой столько, сколько душе моей было угодно. Потому что доводилось мне попадать в такие места, где икра никакой роскошью не считалась, и было ее там, как грязи. Помню, как попал я в первый раз на Курильские острова в 1967 году.

Мы приплыли на остров Итуруп на теплоходе и, высадившись на берег, побежали первым делом на поселковую почту и увидели там такую картину. Над огромной миской кетовой икры с большой алюминиевой ложкой в руках тосковал конопатый пацан лет десяти и канючил:

— Не хочу икру! Не буду эту гадость! Картошечки хочу!

— Картошечки?! А ананасов тебе не надо?! Ишь, чего захотел, картошечки! Жри чего дают, пащенок! — кричала на него мать,

работница этой почты.

Так произошло мое первое знакомство с «большой» икрой. Потом я много раз встречался с нею (красной, черной, розовой) на Таймыре, севере Якутии (в устьях великих сибирских рек), на Чукотке и Колыме. Я научился солить икру впрок так, чтобы она в течение едва ли не целого года практически не теряла своих вкусовых качеств, и делать нежнейшую пятиминутку, которую нужно было съедать сразу же, как только ее приготовили. Я освоил множество способов отделения пленки от икринок, овладел искусством создания икры нужного вкуса: сохранение легчайшей пикантной горчинки (там, где она нужна) или, наоборот, нежной бархатистости, свойственной более всего зернистой осетровой или стерляжьей икре. У меня всегда бывали с собою бура и уротропин[15], разного рода устройства и прилады для отделения пленок ястыка, которые в последние годы мне успешно заменяла обычная бадминтоновая ракетка (сколько насмешек принял я на свою голову за это от несведущих путешественников!).

Помню, как в одной из моих последних экспедиций на Таймыре в середине 1990-х годов, когда мы работали там вместе с американцами (работа на Севере за свои деньги стала нашей Академии наук уже не по карману), в самый первый день поутру, пока все еще спали, вытащил я из сети, поставленной накануне вечером, здоровенного, килограммов на пять, икряного чира. Быстренько сделал икру-пятиминутку и подал ее к завтраку со словами:

— Как принято у нас в России, икра к завтраку. Американцы ужасно удивились, отведали моей икры и пришли в полное восхищение.

— Я дважды в жизни пробовал русскую икру, — сказал один из них. — Это было очень вкусно. Но такой потрясающе вкусной икры, как эта, я не пробовал никогда.

— Так это же «пятиминутка», — пояснил я невежественному американцу.

Он записал это слово («пятиминутка») английскими буквами себе в книжицу и сказал, что в лучшем рыбном ресторане Солт-Лейк-Сити закажет себе такую же, когда вернется домой, в Америку. А мы расхохотались: «Держи карман шире! Получишь ты приличную икру-пятиминутку в своей Америке!».

Там, в роскошных ресторанах Америки (да и Старого Света тоже) ужин с икрой — особенный ритуал. Икру там подают в специальной маленькой хрустальной икорнице, в которой помещается обычно не более пятидесяти граммов драгоценного кушанья. Саму икорницу при этом ставят на специальную

серебряную подставку и аккуратно обкладывают колотым льдом. Далее, к икре подаются специальная ложечка, лопаточка, вилочка и ножичек. Обычно эти икорные приборы делают из пластика, стилизованного под дерево, или из полупрозрачного перламутра цвета сливок. В прежние времена при царских и королевских трапезах для икры подавались приборы из тончайших деревянных пластинок на серебряных черенках. Делать икорные приборы из металла считалось (да и сейчас считается) совершенно недопустимо: по мнению изысканных гурманов, металл извращает вкус икры и способен «поранить» икринку, выпустив из нее драгоценное икорное «молочко».

Есть икру, оказывается, нужно тоже соблюдая разные строгие правила. Некие разнузданные нувориши едят в ресторанах икру просто так, без хлеба, утверждая, что хлеб искажает вкус икры. Вот для них-то и подается та специальная ложечка, которой икру и едят. Вместе с тем существует прочное мнение (и оно многократно подтверждалось многими весьма солидными кулинарными авторитетами), что ни один воспитанный и интеллигентный человек не станет есть икру без масла (в любом ресторане к икре сливочное масло подадут обязательно). Казалось бы, тут уж без хлеба никак не обойтись. Верно, хотя иногда вместо хлеба к икре подают специальные гренки, слабо обжаренные, легкого золотистого цвета. Считается, что гренки, если и искажают вкус икры, то совершенно незначительно. Натурально, с помощью ножичка гренок намазывают маслом, на которое лопаточкой наносят тончайший слой икры, этим же ножичком отрезают от нашего гренка небольшие кусочки (стараясь ни в коем случае не травмировать ни одной икринки) и затем вилочкой отправляют крохотные бутербродики в рот. В американских ресторанах, даже очень дорогих, существует варварский обычай заедать икру сырым репчатым луком (его там тоже непременно подают к икре). Я не знаю, откуда этот обычай взялся, но у высокомерных европейских снобов-гурманов он всегда вызывает усмешку презрения. Я в данном конкретном случае с этими снобами совершенно согласен, что случается со мною далеко не всегда.

Далее, считается, что под икру можно пить лишь очень хорошее шампанское (лучше всего марки «Брют») или тонкие марочные сухие белые вина (желательно нумерованные, то есть такие дорогие выдержанные вина, каждая бутылка которых имеет свой собственный номер и занесена в соответствующие каталоги вин). С этим я согласиться никак не могу, ибо у нас на Руси икрою испокон века закусывали водочку. И не европейским снобам учить нас, чем и что закусывать, тем более что уж с

икрою-то наш народ (особенно в прежние времена) был знаком гораздо ближе, чем какие-нибудь парижские гурманы. Не в столь уж и далекие времена пудовые бочонки с икрой на специальных почтовых тройках отправлялись во все крупные российские города к праздникам, особенно к Масленице (эта икра так и называлась тогда — «троишная»). Ну, а мы с друзьями в наших северных «полях» съели столько всякой икры, что дай бог всякому!

Ну что же, давай, представим себе, дорогой читатель, что мы с тобою где-нибудь на севере Таймыра или Ямала вытащили из сетки хорошего икряного, скажем, гольца, муксуна или омуля. Сперва приготовим крепкий раствор соли — тузлук. Для этого в воде (вот тут в отличие от предыдущих случаев как раз нужна вода) растворим соль в таком количестве, чтобы очищенная картофелина, которую мы поместили туда заранее, всплыла. Затем положим в тузлук икру прямо в ее оболочке — ястыке. Далее возьмем специальную круглую палочку, в торце которой закреплены крест-накрест маленькие деревянные лопасти (сделать эту нехитрую приладу совсем несложно самому) и, вращая ее между ладоней, отделим пленки ястыка от икры (они просто намотаются на наши лопасти). В процессе отделения оболочек икра сама собою в тузлуке и просолится. Потом возьмем марлю или мелкий дуршлаг, выльем в него тузлук с икрой и поставим стекать на 15–20 минут, после чего икру можно подавать к завтраку (тут мы будем запивать ее прекрасным таежным или тундровым чаем), либо к ужину — тут уж без рюмки ледяной водочки никак не обойтись.

А вот желтую (или «частиковую») икру лучше всего готовить в омлете. На Севере и саму «черную рыбу», и ее икру обычно не едят даже собаки, ее выбрасывают на разживу песцам и чайкам, но в Средней полосе частенько бывает, что никакой другой рыбы просто нет. Приготовить омлет с «частиковой» икрой очень просто. Отделим икру от ястыка, промоем водой, слегка посолим, положим на сковородку с высокими бортами, где уже почти закипает масло, слегка обжарим и, как только наша икра начнет белеть, зальем взбитой до пены яично-молочно-мучной смесью, той самой, которую мы научились готовить, когда делали омлет.

Кушанья из раков

Для начала напрочь отметем знаменитую русскую пословицу: «На безрыбье и рак — рыба», поскольку по вкусу раки не только не уступают лучшим сортам рыбы, но и превосходят их. Другое дело, что в рыбе едят почти все, в осетровых так даже и хрящи, а в раках — лишь незначительную часть: содержимое клешней и раковых шеек (так почему-то принято называть хвосты раков). Недаром в кухнях большинства народов мира раки и их ближайшие заморские родственники — крабы, креветки и омары — считаются деликатесами, а кушанья из них подаются обычно лишь к праздничному столу. Вспомним хотя бы знаменитую «Свадьбу» А. П. Чехова, да-да, ту самую, «со свадебным генералом». Мамаша непрерывно предостерегала выпивоху-папеньку: «Не тыкай вилкой в омары… Это для генерала поставлено!».

Из всего перечисленного мною здесь отряда этих вкусных водных животных («гад речных и морских», как именовал их классик), у нас в Сибири (да и по всей России вообще, кроме разве что Приморья) живут лишь раки. Причем животные эти весьма привередливы к среде обитания и водятся исключительно в водоемах с чистой водой.

Как ни странно, кушаний из раков и их морских сородичей — крабов, креветок, омаров и пр., которых часто объединяют под общим кулинарным термином морепродукты, нынешние кулинары почти не знают. В ресторанах кушанья из раков можно встретить не так уж часто, да и в современных кулинарных книгах практически исчезли рубрики «Блюда из раков и ракообразных», разве что в разделе «Рыбные блюда» промелькнет что-то, вскользь касающееся раков, и все. Вот и неоднократно цитируемые П. Вайль и А. Генис хотя и посвятили ракам и ракообразным целый раздел в своей замечательной книжке «Русская кухня в изгнании», но ничего путного о кушаньях из них рассказать так и не смогли. «Раков, крабов, омаров и креветок следует просто отваривать в крепком бульоне из кореньев и приправ». Вот и вся их раковая кулинария. Ну, и описали, правда, еще соусы, которые следует подавать к ракам и их морским сородичам. Самым известным, но отнюдь не самым примитивным из этих соусов является растопленное сливочное масло с измельченным чесноком и лимонным соком.

И вот тут я сразу вспомнил, как друзья угощали меня лобстером (это такой здоровенный морской рак) в маленьком симпатичном рыбном ресторанчике на берегу Атлантического

океана. Было это в Соединенных Штатах, неподалеку от Бостона. В деревянном бревенчатом домике, стилизованном под рыбацкую хижину, на большой, гладко выскобленный деревянный стол официант в тельняшке поставил огромное блюдо с роскошным вареным алым красавцем-лобстером, а вокруг него расставил множество тарелочек и соусников с приправами, соусами и гарнирами, а также разложил разные зловещие инструменты, по виду то ли хирургические, то ли стоматологические, то ли пыточные. Затем он укутал меня неким подобием простыни, так что ресторан стал еще больше напоминать стоматологический кабинет и повязал фартучек с эмблемой ресторана (после трапезы фартучек можно было взять с собой на память). Сперва я растерялся, поскольку решил, что для грамотного пользования всем тем, что было передо мной, надо, как минимум, закончить трехмесячные курсы. Но официант уловил мою нерешительность и мгновенно пришел на помощь. Короче говоря, через полчаса всё было кончено: руины бывшего омара красивой горкой возвышались на блюде, все тарелочки и соусники были пусты, а я был сыт и счастлив.

И вот, вспоминая это, я иногда думаю: а может, действительно, всех этих раков надо просто варить, ничего более и не требуется. Лучшее — враг хорошего, и от добра, как известно, добра не ищут. Вот те же Вайль и Генис прямо предостерегают:

«Не стоит поддаваться декадентским соблазнам запекать, жарить или готовить раков на углях. Их надо только варить». Так что отварные раки, крабы, креветки и омары — сами по себе кушанье.

Варят раков, как уже было сказано, в подсоленной воде со специями — укропом, перцем горошком, лавровым листом, сельдереем и т. п., причем в кипящую ключом воду раков опускают живыми. В этом вовсе нет никакого умышленного изуверства, просто мясо раков настолько нежно, что портится буквально на глазах, даже и не за считанные часы, а за считанные минуты. Так что раков к плите их любители стремятся доставлять живыми или, в крайнем случае, замороженными (при этом замораживают раков тоже живыми).

Помню замечательную историю из своего послевоенного босоногого детства. Наловили мы как-то с приятелем на окраине нашей Рязани в чистейшей тогда речушке Трубеж (приток Оки) здоровенную корзину раков и понесли ее домой. А путь наш пролегал мимо летнего дощатого кинотеатра, где как раз шел любимый фильм всех тогдашних мальчишек «Подвиг разведчика». А в дверях, проверяя билеты, стоял наш сосед, киномеханик дядя

Леша, Понятно, что никаких денег на билет у нас тогда не было и быть не могло. Мы к нему: «Дядя Леша, пропусти!». Он, добрая душа, нас и пропустил вместе с нашей огромной корзиной. А дальше — дело известное: погас свет и наши раки расползлись по всему кинотеатру, хватая зрителей за ноги, ибо многие из них (мальчишки, конечно) были босыми. Ох, и визгу было тогда, ох, и шуму! Ох, и влетело тогда нам с приятелем на орехи!

Но вернемся к нашему казану или к нашей большой кастрюле, где мы варим раков. Раки готовы, когда они из черных станут красными. Раньше, когда раков было много, когда не были они диковинным деликатесом и встретить их можно было даже на железнодорожных полустанках (тетки в платках и бойкие босоногие пацаны торговали ими едва ли не по всей России), бытовала даже такая загадка: «В баню идет черный, а из бани — красный; кто таков?» Итак, значит, отваренные раки — это красные раки. Раков надо тогда достать, слегка остудить и затем начать их чистить, добывая нежное, бело-розовое мясо из клешней, а также из шеек. При этом в прежние времена мы всегда выливали бульон, хотя такой кулинарный авторитет, как мадам Молоховец, рекомендует не делать этого, а использовать этот бульон для соусов и супов. Мало того, даже панцири раков, мелко истолченные в ступке (излишне и говорить, что мы в прежние времена панцири раков всегда выбрасывали тоже), у грамотного кулинара всегда идут в дело, особенно при приготовлении ракового масла или раковых соусов. Так что, поднабравшись кулинарного опыта, и я потом всегда, когда мне удавалось наловить раков, тщательно сберегал и бульон из-под них, и их панцири.

Итак, раков прежде всего нужно варить, и все, без исключения, кулинарные авторитеты пальму первенства отдают именно вареным ракам. Согласен, но, оказывается, раков можно варить не только в подсоленной воде с пряностями, но и в белом сухом вине и даже в сметане. Та же мадам Молоховец называет это кушанье вкусные раки. Видимо, не потому, что раки, сваренные в воде, невкусны, а потому что эти еще вкуснее. Итак, выльем в кастрюлю бутылку сухого ординарного белого вина, положим корни петрушки и сельдерея, добавим разных специй (на ваш вкус), а также столовую ложку сливочного масла и несколько горошин душистого перца. Доведем до кипения и бросим живых раков. Или так: вольем в кастрюлю полтора стакана свежей сметаны и пол стакана сухого белого вина, положим столовую ложку сливочного масла, добавим немного соли и тмина, все хорошенько перемешаем. Дадим этой смеси закипеть и тотчас положим в нее 25–30 крупных раков. Закроем

крышкой и станем варить на медленном огне минут 20–30. Вот вам, пожалуйста, и «вкусные раки».

Но разве из раков нельзя приготовить никаких других блюд? Можно, конечно. И тут приходит на ум знаменитый крабовый или креветочный салат (полагаю, что раки в нем будут нисколько не хуже). Вообще-то, крабовый салат — это тропическое кушанье. И его канонический рецепт таков: фунт крабового мяса смешать с двумя мелко нарезанными стеблями сельдерея, добавить полторы столовые ложки мелких каперсов и мякоть двух плодов авокадо (выбирать мягкие, чтобы продавливались пальцем), поперчить (но не солить!), заправить майонезом и все перемешать. У нас в России (и в Сибири особенно) вместо мяса крабов пойдет, как уже было сказано, раковое мясо; вместо каперсов — зеленый горошек; вместо авокадо — пара отварных картофелин или чашка рассыпчатого риса.

А еще из раков можно приготовить прекрасный раковый соус. Вот как я это делаю. Штук 30 раков варю с солью и укропом, достаю их из бульона, слегка остужаю и очищаю клешни и шейки, достаю мясо. Потом раковую скорлупу сушу, мелко — в тонкий порошок — толку в ступке или на кофейной мельнице и поджариваю с 2 ложками сливочного масла на слабом огне до получения темно-красной массы, добавляю в нее с полстакана муки и развожу 3 стаканами крепкого ракового бульона, довожу все это до кипения, а затем процеживаю. После этого вливаю 2–3 ложки свежей густой сметаны или сливок, добавляю по вкусу немного лимонного сока и кладу всё добытое из клешней и шеек нежное, белорозовое раковое мясо, предварительно мелко нашинковав его. Все это довожу до кипения, тотчас снимаю с огня, хорошенько перемешиваю и остужаю. Раковый соус необычайно хорош к рыбе, овощам, да и к самим отварным ракам, а также кушаньям из них.

Для приготовления знаменитого ракового масла нужно даже не раковое мясо, а только раковая скорлупа. Скорлупу от раков следует хорошенько вымыть, вытереть и истолочь как можно тоньше, желательно в порошок. На 2 стакана толченой скорлупы взять 1 стакан мягкого сливочного масла, распустить его на сковороде, высыпать толченую скорлупу, и жарить ее на слабом огне, непрерывно помешивая, чтобы не допустить пригорания, до тех пор пока масло не сделается темно-красного цвета. Тогда масло процедить и слить в банку, остудить и поставить в холодное место. Раковое масло можно использовать для приготовления пикантных бутербродов, а также как полуфабрикат для добавления в различные кушанья из раков или рыбы, лучше всего для отварного судака или сазана.

И чтобы уж создать из раков полный обед, хочу предложить тебе, дорогой читатель, еще и суп из раков. Раки (штук 30–40) сварить в подсоленной воде со специями и пряностями так, чтобы бульон получился достаточно крепким. Раков вынуть, слегка остудить, очистить клешни и шейки. Бульон профильтровать и сложить в него мясо раковых шеек. Содержимое раковых клешней мелко растереть, превратив в пюре. Раковую скорлупу превратить в порошок и поджарить с двумя ложками сливочного масла на слабом огне до получения темно-красного цвета, добавить столовую ложку муки, опять поджарить, развести раковым бульоном до получения жидковатой кашицы, вскипятить и процедить через сито. Пюре из мяса раковых клешней развести этим соусом и добавить, помешивая, в горячий бульон с раковыми шейками. Отдельно отварить рис и взбить два яичных желтка с половиной стакана густых сливок. Все это также добавить в кастрюлю с супом, хорошенько нагреть, не доводя ни в коем случае до кипения. Затем дать супу настояться и подавать к столу для званого обеда. Кстати, моя мама, вспоминая свое дореволюционное детство, говорила, что дома на столе частенько бывали кушанья из раков: супы, соусы и приправы, и у них в семье эти кушанья любили. Особенно во времена Петровского поста.

ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ГРИБНЫЕ БЛЮДА

Как легко догадаться по названию моих «Записок бродячего повара», в которых я описываю свои кулинарные подвиги, готовить мне приходилось чаще всего на вольной природе, в экспедиционных условиях. А поскольку я очень любил и люблю Крайний Север, то там, в тундре и лесотундре, и проистекала большая часть моих путешествий и приключений. А на Севере, как известно, с овощами и фруктами скудно, то есть, если сказать честно, они там вовсе не растут, а вот грибов в лесотундре — превеликое множество, и я этими дарами природы широко пользовался, но об этом речь впереди. Поэтому поводов для приготовления овощных и фруктовых блюд у меня было гораздо меньше. Это, как уже сказано, не касается грибных кушаний, хотя грибы все-таки более пригодны не для вторых блюд, а для супов и соусов.

Помню, в Новой Зеландии, в крошечном портовом городке Тауранга я познакомился с одной молодой дамой редкостной (по крайней мере, для меня) профессии. Она была кулинаром-дизайнером, то есть ее делом было — заботиться о внешнем виде блюд, о том, чтобы они красиво и аппетитно выглядели. Так вот эта дама, будучи профессионалом, тем не менее была весьма удивлена, что грибы можно есть солеными, маринованными и даже сырыми, жареными или тушеными, а не только в супе или в соусе. А уж о каких-либо кушаньях из грибов она и слыхом не слыхивала. Впрочем, обо всем этом я расскажу ниже.

А мы займемся сейчас овощными кушаньями. Готовить овощи на Севере мне приходилось обычно только в самом начале нашего сезона (как правило, 2–3 первых дня) и, разумеется, только из тех продуктов, что мы привозили с собой. И лишь один овощ сопровождал обычно нас от первого до последнего полевого дня — наша любимая российская картошка.

Ах, картошка — объеденье,
Пионеров идеал!
Тот не знает наслажденья,
Кто картошки не едал.

Так пели мы в пору нашего пионерского детства. Оставив в стороне смелые и небесспорные утверждения насчет идеалов и

наслаждений (в особенности в связи с картошкой), замечу, что частенько она — действительно объеденье. Причем более всего, если питаться не ею одной, а использовать ее как добавку, например в виде гарнира к мясным или рыбным блюдам, что и практиковали мы обычно на Севере. Впрочем, и сама по себе картошка — в жареном виде, в виде пюре, суфле или пудинга — может быть прекрасным кушаньем, особенно в постные дни или как разнообразящая меню перебивка.

Как я уже говорил, картошка наряду с репчатым луком или свежей морковкой всегда бывала у нас драгоценной валютой, так же как питьевой спирт, карабинные патроны и хорошая веревка, или желанным подарком при встречах с другими отрядами, с полярниками на полярных станциях, но более всего — с рыбаками и охотниками, промышлявшими в тундре. И это понятно, ведь картошку называют иногда «вторым хлебом» и относятся к ней с тем же трепетом и благоговением, как и к этому символу пищи телесной. У белорусов, к примеру, вся жизнь в той или иной мере связана с картошкой (с «бульбой», как они ее называют). И не только потому, что вся их кухня по сути своей — картофельная. У них даже есть такой народный танец — «бульба», не говоря уже о пословицах, песнях, прибаутках, колядках. Словом, без картошки на столе, так же как и без хлеба, трапезу, по крайней мере славянскую, представить себе трудно.

Кстати, в связи с картошкой, да и с любыми другими свежими овощами тоже (а сушеные и соленые овощи очень быстро приедаются), на полярных станциях или у охотников-промысловиков всегда есть проблема: как их хранить длинной полярной зимой. Мы-то обычно работали в поле коротким полярным летом, когда на улице, хоть и небольшая, но все-таки плюсовая температура. А как быть зимой, ведь ни погреба, ни подпола в условиях Арктики выкопать невозможно — вечная мерзлота. Хранить картошку дома, в тепле, тоже невозможно — рано или поздно она начнет расти и дрябнуть. Тут есть два выхода. Первый, самый простой: хранить картошку, предварительно вымытую и просушенную, в ящике прямо на морозе. А готовить ее при этом так: в кипящий ключом крутой кипяток бросить мороженые картофелины, принесенные прямо с улицы. Излишне и напоминать, что картошку размораживать и замораживать заново категорически нельзя. Этот простой до изумления способ приготовления картошки всегда вызывает недоверие всех людей, но особенно женщин. Я много раз предлагал желающим испробовать его (у меня для этой цели обычно хранится с полмешка картошки на морозе), и каждый раз недоверчивые кухарки удивлялись: приготовленная таким

способом картошка «в мундире» по вкусу ничем не отличается от вареной картошки, принесенной из погреба или подпола. Не верите — попробуйте сами.

Но таким способом можно приготовить только отварную картошку или, может быть, картофельное пюре. А как быть, если захочется картошечки жареной или тушеной, если картошку, а также лук или морковку захочется положить в суп или в тушеное мясо? Для этого есть второй способ хранения овощей. И состоит он в следующем: в большой и крепкий (без единой дырочки, это обязательно!) полиэтиленовый мешок насыплем картошки или любых других овощей и крепко-накрепко завяжем его прочной и очень длинной веревкой так, чтобы внутрь мешка не попало ни капли воды. Затем по осени или ранней зимой, когда лед еще не очень толстый, опустим мешок на дно речки или озерца неподалеку от дома, проследив, чтобы коней веревки остался на улице. В самые лютые морозы на дне речки или озерца будет 3–4 градуса выше нуля — идеальная температура для хранения овощей. При этом овощи можно сколько угодно раз поднимать из воды и затем опускать вновь, главное — всякий раз мешок крепко завязывать и следить, чтобы конец веревки оставался доступным. И еще одно предостережение: важно грамотно выбрать глубину водоема — слишком мелкий водоем к концу зимы может промерзнуть до дна, а в глубоком водоеме вы можете упустить конец веревки и не поднимете потом мешок наверх.

Ну, а теперь я непосредственно перехожу к блюдам из картошки. Вообще говоря, их превеликое множество, особенно, как уже говорилось, в белорусской кухне. Тут можно было бы привести даже целый список кулинарных книг, посвященных только кушаньям из картошки, но я ограничусь теми, которые часто готовил сам.

Картофельное пюре

Картофельное пюре — универсальное и вкусное кушанье, разумеется, если его грамотно приготовить. Картофельное пюре — замечательный гарнир ко многим мясным или рыбным блюдам. Попутно замечу, что гарнир — это, вообще говоря, украшение блюда («гарнировать» кушанье — значит всего-навсего украсить его), а не наполнитель, предназначение которого набить наше брюхо дешевой, но сытной добавкой, а не только дорогим мясным или рыбным продуктом.

Однажды один мой приятель в хорошем бразильском ресторане заказал себе на ужин простенькое блюдо — «цыпленка с картофелем». Он ожидал увидеть большую тарелку картошки (вареной или жареной) с кусками цыпленка (жареного, печеного или отварного), как это подали бы у нас. Но вначале ему принесли большую пиалу с рассыпчатым рисом, потом такую же пиалу с вареными бобами (ни о рисе, ни о бобах в меню не было ни слова) и только затем — прихотливо украшенную зеленью большую жареную куриную ногу, рядом с которой кокетливо лежали три кругленькие красивые отварные картофелины, которые и были гарниром, то есть украшением цыпленка.

Но мы отвлеклись — ведь мы говорим, напомню, о картофельном пюре. А оно может быть не только гарниром. Это еще и отличный кулинарный «пластический» материал для многих кушаний, для чего иногда в пюре хорошо добавить ложку-другую муки.

А кроме того, картофельное пюре может быть и самостоятельным блюдом, вкусным, нежным, красивым.

Итак, сварим картошку «в мундирах». Лучше всего сделать это на пару, если наша картошка свежая, или бросить ее в очень крутой кипяток, если она принесена с мороза. Не дав ей до конца остыть, почистим ее и еще горячую тщательно разомнем толкушкой так, чтобы не осталось комков. При этом непрерывно будем подливать в нее горячее масло и горячее молоко. Да-да, непременно горячее! Затем добавим несколько взбитых до пены яичных белков (только белков!) и ложки 2 густой сметаны. Все тщательно перемешаем и посолим по вкусу. Затем разделим пюре на несколько частей, в одну из которых добавим, скажем, тертую на мелкой терке сырую морковку, в другую — натертую таким же образом свеклу (сырую или вареную), в третью, допустим, — мелко-мелко нарезанный шпинат, в четвертую — тоже мелко нарезанный лук-порей. Соединим все части, не смешивая их, на одном блюде — мы получим нежное и красивое блюдо. Мало

того, если выложить эти «цветные» элементы причудливым образом на блюде, можно создать красивую кулинарно-художественную картину, которую даже и разрушать-то будет жалко. Такое угощение, между прочим, не стыдно будет подать даже и к праздничному столу.

Жареный картофель

Ах, каким жареным картофелем меня угощали в Новой Зеландии, в столовой настоящего английского клуба! Золотистым, просвечивающим насквозь, с хрустящей корочкой, под которой таилась нежная, тающая во рту картофельная плоть! Вот какая это была жареная картошка. Как ни странно, это почти повседневное блюдо мало кому удается. То у незадачливой кухарки получится «хрустящий картофель», превращенный почти в железо и обдирающий язык и полость рта, то, наоборот, картошка выйдет полужареной, полупареной, полутушеной, расползающейся от малейшего прикосновения. А все потому, что настоящий жареный картофель — это блюдо, требующее, по утверждению П. Вайля и А. Гениса, 99 % труда и 1 % кулинарного таланта. И я с ними совершенно согласен.

При приготовлении жареного картофеля не бывает мелочей. Здесь важно все, даже грамотно почистить картошку. Кожуру с нее надо снимать как можно тоньше и при этом непременно удалить все глазки, которые могут сообщить нашему кушанью привкус сырой земли. Картошку нужно нарезать полосками, не слишком тонкими, но и не слишком толстыми. При этом картофельные брусочки должны быть перед закладкой в горячее масло сухими, но не заветревшими.

Немного перекаленного фритюрного жира (лучше всего растительного масла с жировыми добавками) довести почти до кипения и только тогда бросить в него нарезанный картофель. Быстро обжарить картофельные брусочки до образования золотистой защитной корочки, часто, но очень осторожно переворачивая их, а затем добавить в сковороду горячего (это обязательно!) жира и уже после этого именно поджаривать картошку на среднем огне. Конечно, лучше эти процессы (обжаривание и поджаривание) вести в разных сковородах, но не всегда есть такая возможность (по крайней мере, в полевых условиях это бывало очень трудно). В процессе поджаривания картошку также нужно время от времени переворачивать. Минут за 10–15 до окончания жарения (время это рассчитайте сами) в картошку можно добавить мелко нарезанный репчатый лук, чеснок и 2–3 лавровых листика. А затем по вкусу посолить.

Картошку можно считать готовой, когда вся сковорода начнет отсвечивать красивым цветом старого темного золота. Тогда с огня ее надо снять, закрыть крышкой и дать «отдохнуть» минут 10–15. К жареной картошке очень неплохо подать мелко нарезанную зелень, густую сметану, соленый груздь или

малосольный пупырчатый огурчик.

Картофельное суфле

Возьмем несколько, скажем 4–5 сырых яиц и отделим желтки от белков. Затем в горячее картофельное пюре, но без яичных белков и сметаны, выльем яичные желтки и тщательно перемешаем. В эту массу добавим отварного мясного или рыбного фарша (можно консервов, например «Лосося в собственном соку»), а можно и мелко нарубленных овощей — отваренной цветной капусты, сладкого перца, баклажанов и т. д., мелко накрошенную луковицу, с четверть стакана теплого молока, а также соли и перца по вкусу. Потом долго будем размешивать все это до тех пор, пока не получим однородную массу.

Смажем растительным маслом противень и выложим в него приготовленную массу суфле. Затем аккуратно разровняем ее и смажем поверхность взбитыми до пены белками тех яиц, желтки которых уже покоятся в картофеле. А потом поставим противень в умеренно нагретую духовку. Минут 20–25 запекания, и наше блюдо готово. Очень хорошо, поверьте, к нему, горяченькому, подойдет молдавское сухое белое вино.

Картофельные драники

Сколько приятных воспоминаний из нашего голодного военного, да и послевоенного тоже детства связано у меня с картофельными драниками, которых иногда мы еще называли «дерунами»! Как мы любили тогда это бесхитростное лакомство! Любили, несмотря на то, что наша бабушка всегда стряпала их в «облегченном» варианте, без яиц и сметаны (откуда бы им тогда у нас было взяться?!), да и мучицы добавляла чуть-чуть, причем самой черной и грубой, более похожей на отруби. Но мы с вами сейчас будем готовить настоящие драники, такие, какие они должны быть по кулинарному статусу, то есть какие они пришли к нам со своей исторической родины, из Белоруссии.

Начистим сырую картошку (не забудем тщательно убрать глазки) и натрем ее на мелкой терке. Белорусы, к чьей кухне и относятся драники, называют такую вот тертую сырую картошку с неотжатым соком таркованной массой. К этой массе добавим муки, лучше хорошей ржаной, но можно и пшеничной из расчета полстакана муки на полтора килограмма картофеля, а также 2–3 яйца. Все тщательно перемешаем, посолим по вкусу и разделаем на оладьи, обваляв каждую из них в отрубях или мелких панировочных сухарях, а в крайнем случае в той же самой муке, которую мы добавляли в таркованную массу. На горячей сковороде обжарим наши драники в небольшом количестве подсолнечного масла до образования корочки. Затем сложим драники в предварительно нагретую посуду (сотейник, латку или толстостенную кастрюлю), зальем сметаной и поставим в умеренно нагретую духовку минут на 10. Вот и все дела, а остальное — сладкие воспоминания детства.

Картофель по-пушкински

Начну с отрывка из письма А. С. Пушкина жене Наталье Николаевне от 30 октября 1833 года, посланного поэтом из Болдина в Петербург (да-да, это было во время знаменитой «болдинской осени»). Он описывает в нем свой обычный день: «Просыпаюсь в семь часов, пью кофей и лежу до трех часов. Недавно расписался и уже написал пропасть. В три часа сажусь верхом, в пять в ванну и потом обедаю картофелем да гречневой кашей. До девяти часов — читаю. Вот тебе мой день, и все на одно лицо».

Прежде я часто размышлял, почему наш великий классик во время своей «болдинской осени» так скудно питался? Ведь он был помещиком, «батюшкой-барином», уж его-то могли бы дворовые люди накормить и получше. То ли в Болдине не было мало-мальски приличного повара? То ли поэт специально ущемлял себя в пище, чтобы стимулировать свою Музу? То ли был он настолько неприхотлив в еде, что готовили ему те кушанья, с которыми меньше мороки? И лишь одна мысль, притом самая простая и естественная, никогда не приходила мне в голову: Пушкин эти кушанья любил. Я понял это, когда в дорогом американском ресторане нам принесли кушанье, которое так и называется: «картофель по-пушкински». Его, видимо, и подавали поэту во времена «болдинской осени». Возможно, и гречневую кашу своему барину готовили в Болдине каким-нибудь особенным образом, но мне об этом ничего не известно.

А картофель по-пушкински готовят так: берут маленькие, идеальные картофелины без глазков, повреждений и ссадин. Тщательно отмывают их и ни в коем случае не чистят. И прямо так, сырыми, «в мундирах», кладут в обливной глиняный горшок, в котором предварительно разогревают почти до кипения топленое масло. Потом в этом горшке и томят картофелины либо в «русской» печи (это лучший вариант), либо в духовке, либо на горячих угольях. Перед подачей добавляют в горшок пару ложек сметаны и немного зелени. Все!

И в заключение я хочу сказать еще несколько слов о картошке. Сейчас очень многие считают этот корнеплод исконно русским, но далеко не все помнят, что у нас в России в XVIII веке вводили в крестьянский обиход картошку силой и в прежние времена вместо чугуна с вареной картошкой на столе у россиянина стоял чугунок с пареной репой — отсюда и пошла поговорка: «Проще пареной репы». Ведь были же «картофельные бунты», столь любимую нами теперь картошечку называли

«чертовым яблоком», на смерть шли, борясь с нею! Но с тех пор прошло много лет, и теперь картошка — едва ли не главное наше национальное кушанье, без которого просто невозможно представить себе никакого русского застолья, а пареная репа, наоборот, редкая экзотика. И всякий раз за столом, накладывая в тарелку большой ложкой из обливного глиняного горшка столь любимую мною картошку по-пушкински, я думаю: а может, по прошествии веков, то, что нынче нам навязывают силой и чему мы так сопротивляемся, окажется для наших потомков не только важным и нужным, но и прекрасным?

Винегрет

Пожалуй, самое распространенное овощное блюдо, по крайней мере самая известная холодная овощная закуска, — это винегрет. И, может быть, рассказ об овощных блюдах мне стоило бы начать именно с него. Многие кулинарные авторитеты рекомендуют готовить винегрет из квашеных, соленых и отварных овощей (лучше, конечно, из овощей, отваренных на пару). Но я бы рекомендовал для этого не вареные, а печеные овощи. Они суше, душистее, с приятным привкусом запеченного в них сока.

Запекают корнеплоды (а нам для винегрета понадобятся картофель, морковь, свекла и, может быть, капуста кольраби) на решетке в умеренно нагретой духовке. Ну, естественно, перед закладкой овощей в печь их надо чисто вымыть и затем насухо вытереть. Для запекания годятся только высококачественные овощи, без повреждений и дефектов. Подозрительные экземпляры можно использовать для других целей: для жарения, для закладки в суп, в рагу и другие кушанья. Ведь там нам придется овощи чистить и резать, так что все их дефекты легко будет устранить. А вот перед запеканием корнеплоды не надо чистить, их надо помещать в духовку целиком. Мы снимем с них кожицу потом, после запекания, разумеется предварительно остудив.

Итак, нарежем ломтиками запеченные овощи (картофель, морковь, свеклу, кольраби и т. д.), добавим к ним нарезанные так же соленые огурцы, моченые яблоки, если они, конечно, у вас есть, и отжатую квашеную капусту. Мелко-мелко накрошим лук — лучше зеленый, но можно и репчатый. Все это перемешаем и зальем винегретной заправкой.

Для приготовления заправки 2–3 чайные ложки готовой горчицы хорошо разотрем с солью, сахаром и молотым перцем. Затем добавим в равных долях столового, лучше яблочного или винного уксуса и растительного масла, лучше подсолнечного, холодного жома. И все тщательно перемещаем.

Винегрет хорошо сочетается с солеными груздями, рыжиками, волнушками, валуями или маринованными маслятами, подберезовиками, боровиками, опятами. А также с соленой селедкой, горбушей, салакой и т. п.

Капустный сметанник

Это кушанье настолько просто в приготовлении, дешево, вкусно, но, вместе с тем, так редко встречается на нашем столе, что я этому не перестаю удивляться.

Итак, возьмем очень большую и глубокую толстостенную сковороду (главное, чтобы она поместилась в духовку) и растопим в ней кусочек сливочного масла. Затем станем укладывать на дно сковороды, один за другим, капустные листы, предварительно вымытые до блеска и насухо вытертые. При этом каждый новый лист будем прокладывать слоем слегка подсоленной сметаны и крепко прижимать к нижнему листу. Возведем, таким образом, сооружение в 7–8, а если удастся, то и более слоев, все обмажем сверху той же сметаной и густо засыплем панировочными сухарями. После чего отправим сковороду на полчаса в умеренно разогретую духовку.

Готовый капустный сметанник (или, может, наоборот, сметанный капустник) вынем из духовки, дадим ему «отдохнуть» минут 10–15, нарежем на сектора, как торт, и подадим к столу.

Лобио

Само это слово в переводе с грузинского означает просто «фасоль». Но вместе с тем это знаменитое блюдо грузинской кухни, причем вариантов его существуют десятки: в каждом районе Грузии свой.

Грузинское застолье — это особенная тема для разговора. Об этом можно было бы написать отдельную книгу. Все там важно и выверено веками: человек, который «ведет» стол (тамада), последовательность подачи блюд и напитков, ритуал. Помню, рассказывали мне мои рязанские друзья, которых пригласили в Тбилиси для написания сценария концерта известнейшему грузинскому оркестру, о том, как их встретили в Грузии. Какой грандиозный скандальный спектакль (на грузинском языке, непонятном рязанским гостям, разумеется) устроили хозяева на тему: куда мы повезем сегодня наших дорогих гостей ужинать? Все было в том спектакле: смертельные обиды, взаимные оскорбления, хлопанье дверьми, имитация сердечных приступов и т. д. Целый час длился этот спектакль, пока решение, наконец, было принято! А уж что это был за ужин! Со здравицами в честь моих друзей, причудливыми и цветастыми тостами (пили, между прочим, только из рогов; рог же с вином ни положить, ни поставить на стол невозможно, его можно только выпить — и тебе тут же наполнят его вновь)! А что были там за вина, что за кушанья! И среди них, разумеется, лобио.

Итак, возьмем фасоль, лучше пятнистую или фиолетовую, и прежде всего замочим ее в холодной воде часов на 10–12, во время замачивания воду неплохо раза два переменить. После этого сольем воду и заново переберем фасоль: на разбухших зернах лучше видны все недостатки, а для лобио нам понадобятся только безукоризненные фасолины. Затем фасоль промоем еще раз, зальем водою так, чтобы она чуть-чуть покрывала зерна, и поставим развариваться на умеренном огне при открытой крышке. Количество воды желательно рассчитать так, чтобы вода выпарилась вся как раз к тому моменту, когда фасоль станет мягкой, но не разварится в труху. Впрочем, если вы тут и промахнетесь (поначалу это бывает практически с каждым), ничего страшного: лишнюю воду можно будет и слить, а если, наоборот, воды окажется мало, то добавить, — но добавлять нужно будет только крутой кипяток. Некоторые кулинарные авторитеты считают, что лобио можно приготовить как из сваренных целых зерен фасоли, так и из разварившихся напрочь. Но строгие ортодоксы грузинской кухни полагают, что лобио

может быть только из целых зерен, а из разварных — лишь фасолевая каша.

Репчатый лук (его должно быть много: от четверти до половины веса фасоли) поджарим или запассеруем в большом количестве подсолнечного масла, из расчета полстакана масла на килограмм сухой фасоли. Затем отваренную фасоль, не дав ей остыть, подсолим по вкусу и переложим в ту посуду, в которой мы только что приготовили лук. Подержим эту посудину с луком и фасолью на умеренном огне минуты 3–4 не столько для того, чтобы обжарить фасоль, сколько для того, чтобы она просто впитала в себя масло.

Переложим эту смесь в фарфоровую (или на худой коней в эмалированную) посуду и добавим туда винный уксус, предварительно проваренный буквально 2–3 минуты с базиликом и эстрагоном (уксуса должно быть приблизительно столько же, сколько растительного масла). В некоторых районах Грузии вместо винного уксуса в лобио «ставят» сок незрелого белого винограда, а в других — гранатовый сок. Затем введем в наше кушанье сухие пряности (черный или красный иереи, корицу, гвоздику, кориандр, хмели-сунели, шафран и т. д. — на ваш выбор и вкус) и мелко нарезанную пряную зелень — кинзу, петрушку, сельдерей, лук-порей, мяту, чабрец, базилик, укроп и т. д. — тоже на ваш вкус и выбор.

А вот дальше начинаются варианты. Мне известны три основных вида лобио: помидорный (или томатный), ореховый и сырный. Но обо всех по порядку.

Спелые помидоры ошпарим кипятком, снимем с них кожицу, разомнем в пюре деревянной ложкой и удалим зерна, а потом введем это пюре в лобио до закладки сухих пряностей.

Очищенные грецкие орехи, приблизительно стакан на килограмм фасоли, мелко растолчем вместе с чесноком и красным перцем, а затем разбавим винным уксусом до образования густой кашицы, которую и соединим с лобио.

Сыр — лучше имеритинский — вымочим в холодной воде в течение часа, а затем натрем на мелкой терке или истолчем в порошок вместе с красным перцем, гвоздикой и корицей. Затем разведем эту смесь несколькими ложками фасолевого отвара — его надо было отлить заранее — до густоты хорошей сметаны. И добавим в лобио, хорошенько перемешав его.

Овощные салаты

Самое смешное, что салат — это всего-навсего огородное растение, которое по большей части никакого отношения теперь к салату как кушанью не имеет. Разве что покрошат иногда несколько салатных листьев вместе со свежими огурцами, помидорами, редиской и прочей зеленью в салатницу да заправят все это сметаной; такой салат мы обычно и называем овощным.

А так, все больше салат у нас бывает мясным, иногда даже с вареной колбасой вместо мяса, «оливье», «столичным» (это когда вместо отварной говядины, настрогают в салатницу куриного мяса), крабовым (тут частенько вместо крабового мяса с целью экономии в салат «ставят» крабовые палочки) и т. д. Салатные же листья в нашей кухне чаще всего употребляют совсем для других целей. Вспомните, в «Мастере и Маргарите» М. А. Булгакова незабвенный Арчибальд Арчибальдович угощал Коровьева с Бегемотом икрой из вазочки, которая как раз и была устлана салатными листьями. И примеров использования салата для кулинарных подсобных целей, а также для украшения кушаний можно было бы привести много. Между тем во многих кухнях, прежде всего во французской, салат именно из салатных листьев, либо сдобренных соусом, либо просто сбрызнутых лимонным соком, непременная добавка ко многим блюдам, прежде всего мясным. Но поскольку мы уже договорились с вами ориентироваться на русскую кухню и русские кулинарные традиции, будем рассказывать о салатах в нашем понимании.

Итак, овощные салаты лучше всего готовить из сырой морковки, сырой капусты и отварной (или печеной) свеклы. Все это, как легко догадаться, холодные закуски, хоть и весьма простые в приготовлении, но легкие для желудка и приятные на вкус.

Несколько сочных сырых морковок натрем на крупной терке, добавим несколько зубчиков толченого чеснока и горсть толченых же грецких орехов, посолим и поперчим салат по вкусу, заправим его майонезом и поставим настаиваться в холодильник. Вот, в сущности, и все.

Запеченную в духовке или сваренную на пару крупную свеклу очистим, натрем на крупной терке, добавим в нее горсть предварительно распаренного белого изюма без косточек, распаренного чернослива, из которого удалены косточки, горсть толченых грецких орехов и заправим все это майонезом или хорошим растительным маслом.

Крупно нарезанную сочную белокочанную капусту ошпарим

кипятком и хорошенько отожмем. Добавим в нее по вкусу соли и сахара, 2–3 столовые ложки яблочного или винного уксуса, на худой коней пятипроцентной уксусной кислоты, и хорошего растительного масла — оливкового, соевого или подсолнечного, но холодного жома. Все тщательно перемешаем и поставим на 30–40 минут (не меньше!) настаиваться в холодильник. Затем добавим туда моченой брусники или клюквы и вновь тщательно перемешаем. Получим прекрасную холодную закуску, под которую тщательно идут и водочка, и жареная дичь, и практически любые мясные блюда.

Хочу предложить вам также кушанья из корнеплода под названием топинамбур, который в народе иногда еще называют земляной грушей. Уже весной повсеместно его вкусные кочковатые корни можно выкапывать и смело пускать в пищу как в горячем, так и в холодном виде. Многие считают это растение, которое к концу лета вымахивает иногда до нескольких метров в высоту, агрессивным сорняком и нещадно борются с ним, безжалостно выкорчевывая упрямца со своего огородного участка. А совершенно напрасно; мало того что топинамбур довольно вкусен и в сыром виде по вкусу действительно слегка напоминает грушу, он еще и прекрасный кулинарный материал, а главное, он очень полезен, ибо, как никакой другой продукт, способствует поддержанию и укреплению иммунной системы человека и, следовательно, повышению сопротивляемости организма разным болезням. В XVI веке Папа Римский специальным указом благословил это огородное растение, как «доставляющее более всего пользы телу и душе всякого христианина». «И любого человека вообще», — добавлю я от себя. В те времена еще, конечно, врачи понятия не имели о том, что такое иммунная система человека, но обратили внимание, что употребление топинамбура действительно способствует укреплению сопротивляемости организма. Тогда это растение считали «магическим», «колдовским», потому-то и потребовалась папская энциклика для того, чтобы его безбоязненно могли употреблять в пищу правоверные католики.

Очень хорош весенний салат из топинамбура. И приготовить его проще простого. Для этого корни топинамбура следует вначале тщательно отмыть и очистить от кожи (как картошку), а затем просто нашинковать, добавить к ним нарезанных мелкой «лапшой» листьев молодого щавеля, пера зеленого лука и зеленого чеснока (все это тоже, я надеюсь, уже выросло на вашем огороде). Затем прибавить мелко нарезанную отварную картошку и крутых яиц, после чего заправить майонезом. При этом постарайтесь рассчитать так, чтобы топинамбура, зелени и

картошки с яйцом было приблизительно поровну.

Кроме того, топинамбур (разумеется, отмытый и вычищенный) можно, как и сырую картошку, жарить на растительном масле. Жарят же повсеместно по всей Латинской Америке и странам Карибского бассейна бананы на пальмовом масле (и это на самом деле вкусно, я знаю, пробовал). Технология приготовления жареного топинамбура приблизительно аналогична технологии приготовления жареного картофеля. Разве что в самом конце можно добавить в сковороду с почти уже готовым кушаньем ложку-другую майонеза или густой деревенской сметаны. Топинамбур можно также томить в обливном русском горшке (наподобие картофеля по-пушкински) со всякой свежей зеленью в топленом масле со сметаной. Получается очень вкусно.

Теперь о кушаньях из щавеля. Из него я рекомендую приготовить чудесное щавелевое пюре, которое может служить прекрасным гарниром к блюдам из мяса и дичи либо пикантным дополнением к картофельному или морковному пюре. Для приготовления такого пюре надо хорошо промытые листья щавеля освободить от ножек (черешков) и буквально на несколько секунд погрузить в бурнокипящую соленую воду (бланшировать, как говорят повара), а затем еще горячими протереть через мелкое металлическое сито, после чего эту массу, непрерывно помешивая, нагреть градусов до 80.

Очень хорош щавель и как начинка для пирогов: щавелевое пюре как следует остудить (как известно, в пироги начинку «ставят» только холодной), заправить топленым маслом, слегка подсластить или подсолить.

А теперь для экзотики вот вам парочка кавказских салатов. Справедливости ради отмечу, что они не только экзотичны, но и просты в приготовлении, а главное — вкусны.

Армянский салат ашук бывает летним или зимним. Естественно, летний готовят из свежих овощей, а зимний — из соленых или маринованных. Любопытен этот салат тем, что овощи для него не крошат, а кладут в большую миску целиком. Зимний ашук состоит из маринованной небольшими кочанчиками в свекольном маринаде капусты, маринованного дикого лука и соленых маслин. Иногда туда добавляют еще и пучки свежего зеленого лука. В состав летнего ашука обычно входит всякая зелень, имеющаяся под рукой: зеленый лук, молодой чеснок с пером, базилик, портулак, мята, кресс-салат, эстрагон (тархун), чабрец, кинза и т. д. — все это пучками. При еде каждый выбирает себе по нескольку разных стеблей, меняя их сочетания по собственному вкусу, складывает их в пучок и

откусывает, как гарнир, заедая мясом, сыром или теплым лавашом с маслом.

Грузинский салат мхали приготовляют из какого-нибудь одного основного овоща (он составляет в салате до 90 % объема) и одинаковой, неизменной для всех видов мхали заправки. Бывает мхали капустное, свекольное, шпинатное, перечное (тут имеется в виду сладкий болгарский перец), луковое и т. д.

В состав заправки обязательно входят грецкие орехи (толченые либо растертые в порошок), винный уксус или сок граната, либо недозрелого винограда, чеснок, кинза, злой красный перец, зелень петрушки, соль. Для некоторых видов мхали в заправку добавляют еще хмели-сунели, укроп, мелко нарезанный лук. Особенность мхали состоит в том, что основной овощ непременно подвергают тепловой обработке: капусту, шпинат и сладкий перец припускают в малом количестве воды; свеклу пекут; зеленый лук бланшируют. А овощи, употребляемые для заправки, остаются свежими. После тепловой обработки основной овощ измельчают и смешивают с заранее приготовленной заправкой. И это сочетание отварных, печеных, бланшированных овощей со свежей пряной зеленью и орехами создает необычайно яркий и оригинальный вкус, отличающий мхали от любых других овощных блюд, делая это кушанье украшением любого праздничного стола.

Кушанья из фруктов

Фруктом, который я чаще всего применял в своих кушаньях, были яблоки, реже свежие, чаще моченые. Безусловно, они шли у меня в основном для приготовления разного рода десертов: компотов, киселей, варений, желе, муссов, кремов, взваров и соусов, а также наливок и настоек.

Яблоки я часто использовал и для кулинарных целей при приготовлении вторых блюд, причем блюд праздничных, и старался брать для этого свежие яблоки, хотя, скажем, к жареной дичи очень хорошо в качестве гарнира (напомню, что гарнир — это отнюдь не наполнитель, а украшение кушанья) подать и моченые яблоки. Свежие яблоки непременно «ставят» также в салаты, форшмаки, различные пикантные закуски. Яблоки, как свежие, так и моченые очень хороши при запекании домашней, боровой и болотной дичи: ими с брусникой, клюквой или морошкой набивают тушку птицы, которую затем зашивают суровой ниткой и помещают в духовку или жарочный шкаф.

Но, оказывается, и сами яблоки можно фаршировать ягодами, медом, творогом, кашей, жареными грибами и даже мясным фаршем. Для этого большое яблоко нужно аккуратно разрезать пополам, вынуть семенные камеры, а образовавшееся углубление заполнить наполнителем, непременно холодным. При фаршировании яблок ягодами, медом, творогом и даже кашей половинки хорошо смазать медом, который накрепко склеит их, затем уложить яблоки на предварительно смазанный маслом лист противня, чтобы они не прилипли, и поставить запекаться в умеренно нагретую духовку. При фаршировании яблок грибами или мясом половинки связывают суровой ниткой.

Обычно после возвращения с поля я устраивал у себя дома для всех членов нашего отряда банкет, для которого готовил кушанья-сюрпризы, которыми старался поразить своих товарищей. К. примеру, вот такое.

Возьмем большие спелые груши зимних сортов и разрежем их вдоль на две половинки каждую. Вырежем у них сердцевину и уложим груши на большое белое блюдо хорошего фарфора срезами кверху. Сливки (не жидкие, столовые, а жирные, 30-процентные, кулинарные) смешаем с сахарной пудрой и ванилином и взобьем миксером до пены, а затем покроем получившимся кремом выемки в наших грушах. Крупный сладкий миндаль очистим от скорлупы и зальем крутым кипятком минут на десять. Затем снимем с миндалин коричневую кожицу и обсушим их салфеткой. Далее будем окунать каждую белую

миндалину сперва в расплавленный белый шоколад, а потом в кокосовую стружку и водружать их одну за другой в наши взбитые сливки, которыми наполнены половинки груш. Получится красивое и изысканно вкусное десертное блюдо, особенно желанное после двухмесячного питания хоть и прекрасной, но в основном животной пищей.

Ну, а теперь я перехожу к кушаньям из грибов, как свежих, так и сушеных. Рассуждать о грибах и кушаньях из них я могу сколько угодно, ибо русская кухня неразрывно связана с грибами. Говорят, что до революции в России на каждого человека приходилось до пятидесяти килограммов грибов в год. Вдумайтесь в эту цифру! Старинная русская, особенно монастырская кухня рекомендовала добавлять грибы в любой суп — в щи (это уж непременно), солянки, овощные супы и даже в уху. Грибы ели с кашей, птицей, дичью, без них не обходилось ни одно жаркое. Грибы (в зависимости от того, сколько их клали и как они были приготовлены) либо придавали свой грибной вкус всякому блюду, либо, наоборот, оттеняли чужой вкус со знаменитой русской щедростью. Я уже упоминал в этой книжке, что чаще всего грибы используют для приготовления либо супов, либо соусов (об этом я еще буду рассказывать ниже, в разделе «Соусы»). Ну, а сейчас давайте поговорим о приготовлении из грибов вторых горячих блюд или горячих закусок, тех самых, которыми и рекомендовал профессор Преображенский (вспомнили «Собачье сердце» М. А. Булгакова?) закусывать водку. Итак, начнем с самого простого.

Жареные грибы

В одной из своих книг мой друг, замечательный писатель Николай Самохин устами своего героя утверждал, что самая вкусная вещь на свете — жареные грибы. И в чем-то они (и Николай Яковлевич, и его герой) были правы. Вкусная штука — жареные грибы, да еще под сметанным соусом.

Самая сложная часть работы здесь — собрать сами грибы. В бору, в березовом колке или на опушке леса. Для поджарки подойдут белые грибы (боровики или так называемые тюповые грибы), молодые подосиновики или подберезовики (а также «надберезовики», как мы называли их в лесотундре), маслята, лисички, рыжики или на худой конец опята. Жарить их — проще простого. Вымыть грибы, безжалостно срезав все подозрительные места, зачистить ножки от грязи, мха и хвои. Затем мелко покрошить грибную плоть на разогретую сковородку с почти кипящим маслом и по вкусу посолить. Грибы вскоре дадут обильный сок. Подождем, пока он весь выпарится, а потому крышкой накрывать сковороду с грибами не будем, добавим туда заранее поджаренный лук (его должно быть в 2 раза меньше, чем грибов) и затем 2–3 ложки некислой густой сметаны. И вот тут-то накроем сковороду крышкой. Потомим грибы с луком в сметане минут 5-10 на слабом огне, после чего это лакомство (да-да, именно лакомство!) подадим на стол. Уверен, профессор Преображенский одобрил бы это кушанье.

Некоторые кулинары настаивают на предварительном отваривании грибов перед жарением. Ну, что сказать на это: хорошие грибы я бы перед жарением отваривать не рекомендовал — они отдадут в бульон часть своих замечательных веществ. Но сомнительные по качеству грибы предварительно можно и отварить, хотя еще лучше такие грибы вообще не жарить. При всем том есть грибы, которые перед жарением отварить просто необходимо, а отвар вылить. К таким грибам относятся сморчки, строчки, а также валуи и волнушки — условно съедобные грибы. Я уже не говорю о том, что с грибами нужно быть очень осторожным, особенно если собираешься жарить сыроежки: за них вполне может сойти смертельно опасная бледная поганка. Вообще, если в отношении какого-либо гриба есть хоть малейшая тень сомнения, не жадничайте, решительно выбрасывайте его прочь.

А сейчас я хочу сказать несколько слов о жарений лесотундровых грибов. На Севере, в лесотундре, не бывает ни ядовитых, ни червивых грибов (я, по крайней мере, не

встречал) — там все грибы съедобные. Это чаще всего «надберезовики», растущие возле стелющейся карликовой березки, да маслята, растущие возле полярных лиственниц. Но зато все тамошние грибы содержат во много раз больше влаги, чем грибы Средней полосы. И это понятно: ведь и тундра, и лесотундра — это, в сущности, одно огромное болото. Так что дождаться, пока при жарений влага из тундровых грибов на сковородке выпарится, практически невозможно. Поэтому их жарят почти без масла, добавляя его только чуть-чуть в самом начале процесса жарения, чтобы грибы не прилипли к донышку сковороды, потом время от времени сливают выделяющийся сок, который впоследствии вполне может пригодиться для соуса. А в самом конце добавляют побольше сметаны.

Теперь несколько слов о том, как жарить сушеные грибы — лучше всего, разумеется, белые. Итак, сперва сухие белые грибы (только шляпки!) замочим на несколько часов в молоке. Молока возьмем столько, чтобы все оно, или почти все, за время вымачивания впиталось в грибы. Затем грибы хорошенько отожмем (молочный настой выливать не будем — он нам еще пригодится) и нашинкуем. В умеренном количестве масла поджарим репчатый лук до слабо золотистого цвета, а потом добавим туда размоченные грибы. Накроем все это крышкой и станем жарить на слабом огне. Минут через 20–30 увеличим огонь и начнем понемногу подливать в сковороду того самого молока, которое мы отжали. А в конце добавим сметаны и под крышкой оставим томиться грибы на слабом огне, в точности так же, как мы делали и со свежими грибами.

Грибные фрикадельки

Их, как правило, готовят из сушеных белых грибов: сухие грибы сварим в малом количестве воды, остудим и затем мелко порубим. В получившуюся грибную массу добавим растопленного сливочного масла, сметаны, яиц, натертого на мелкой терке репчатого лука и панировочных сухарей (впрочем, вместо них можно взять манную крупу). Посолим и поперчим по вкусу. Из полученной таким образом массы скатаем шарики размером в хороший грецкий орех (фрикадельки — это, в сущности, и есть шарики, обжаренные в масле и залитые соусом). Хорошенько обваляем их в панировочных сухарях или в манной крупе и обжарим в небольшом количестве масла на слабом огне, прикрыв крышкой.

Перед подачей на стол фрикадельки можно потомить в концентрированном грибном бульоне, том самом, в котором мы варили сушеные грибы, либо в сметане.

Грибы по-толстовски

Самым известным вегетарианцем, а также властелином дум общества был писатель Лев Николаевич Толстой. Мяса он не ел, а вот грибы любил и не брезговал молочными продуктами. Самым лакомым блюдом на графском столе, по свидетельству очевидцев, как раз и были грибы по-толстовски. Их сможете приготовить и вы, ибо это несложно и не требует больших затрат, если, разумеется, не считать стоимости самих грибов, которые, впрочем, можно собрать в лесу совершенно бесплатно да еще и получить при этом удовольствие от прекрасной прогулки.

Итак, готовим грибы по-толстовски. Для этого кушанья годятся только свежие отборные белые грибы. Их нужно тщательно вычистить, вымыть и нашинковать тонкой соломкой. Затем положим грибы в сковородку с разогретым почти до кипения топленым маслом и добавим толченого чеснока. Посолим и поперчим по вкусу. Далее станем жарить их на слабом огне с открытой крышкой, а еще лучше — пассеровать около часа, а вернее, пока грибной сок совершенно не загустеет. Тогда щедро зальем грибы сметаной, посыплем сверху толстым слоем тертого сыра и поставим сковороду в предварительно хорошо разогретую… <В оригинале отсутствует часть текста. — *Прим. авт. fb2.*>.

Перед подачей украсим грибы мелко накрошенной зеленью, а к грибам подадим хорошее сухое белое вино в красивом графине.

Заливные грибы

Вообще говоря, заливное можно приготовить из чего-угодно: из мяса, из рыбы, из субпродуктов (лучше всего, из языка), из овощей или фруктов. Причем технология приготовления всех этих заливных практически одинакова. Можно приготовить заливное и из грибов — получится прекрасная холодная закуска!

Безукоризненные свежие белые грибы сварим в небольшом количестве подсоленной воды так, чтобы грибной бульон получился достаточно крепким. Грибы достанем из бульона, остудим и нарежем дольками.

Две столовые ложки желатина высыплем в полстакана кипяченой холодной воды и дадим ему разбухнуть в течение часа, а затем выльем в грибной бульон. На слабом огне при постоянном помешивании разогреем бульон так, чтобы он не закипел, но желатин бы в нем полностью разошелся.

Дольки грибов уложим в салатницы и зальем остуженным загущенным бульоном и, когда он совершенно остынет, поставим в холодильник или на ледник.

К заливным грибам положено подать острый соус. Для этого нужно тщательно, до полного побеления, растереть яичный желток со столовой ложкой сухой горчицы, добавить понемногу растительного масла, винного или яблочного уксуса (на худой конец пятипроцентной уксусной кислоты), соли и сахара по вкусу.

Грибы целиком по-русски

Это вкусное, но главное, очень красивое блюдо из целых белых грибов может стать украшением любого праздничного стола.

Возьмем шляпки небольших отборных белых грибов, обварим их крутым кипятком и обсушим полотенцем. Затем окунем их в хорошо взбитые яйца и запанируем очень мелко толчеными ржаными сухариками, после чего поджарим целиком на перекаленном подсолнечном масле на сильном огне.

Столовую ложку семян укропа, несколько зубчиков толченого чеснока и чайную ложку мелкой соли разотрем в ступке до получения однородной массы, добавим ее в поджаренные грибы и, уменьшив огонь до минимума, заправим грибы сметаной.

Потушим наше блюдо под крышкой минут 15–20 и подадим его на стол под песни Лидии Руслановой. Лучше всего грибы-целики идут под знаменитые руслановские «Валенки».

Кушанье из сырых грибов

Вот уж чем я в Новой Зеландии потряс симпатичного кулинара-дизайнера, так это рассказом о том, что грибы можно употреблять в пищу и сырыми. Самих свежих грибов у меня тогда не было (мы же пришли на эти острова морем, то есть на судне), и потому кулинару-дизайнеру (а это была молодая женщина) пришлось поверить мне на слово. Но ты, дорогой читатель, вполне можешь смастерить и испробовать это кушанье самостоятельно, если, впрочем, тебя не смутит то, что неоднократно упоминаемые здесь мною авторитеты П. Вайль и А. Генис называют рецепт кушанья из сырых грибов «антикулинарным».

В своей телевизионной передаче «Похождения гурмана» я на глазах у изумленных телезрителей приготовил и отведал закуску из сырых белых грибов, чем привел многих в замешательство. Но самые отчаянные из числа моих друзей повторили мой «кулинарный подвиг» и признались, что не только не получили от этого никаких неприятностей, но, напротив, испытали даже некоторое приятное удивление и удовольствие.

Несмотря на название — сыроежки, сырыми едят отнюдь не их, а только рыжики, шампиньоны или белые грибы. Излишне и говорить, что все это должны быть молодые, крепкие, безукоризненные экземпляры, до блеска вымытые и вычищенные. Никакие другие грибы в сыром виде есть нельзя: многие из них содержат ядовитые вещества, которые почти мгновенно разлагаются при горячей обработке, а вот в сырых грибах присутствуют. Итак, возьмем любой из вышеперечисленных грибов и нарежем его тонкими пластиками вдоль гриба так чтобы он представлял собою как бы его плоское изображение. Затем посолим эти пластины по вкусу, посыплем мелко нарубленным кресс-салатом или любой другой свежей зеленью с резким вкусом и зальем все это сметаной, разведенной лимонным соком. Можно заправить и каким-нибудь хорошим майонезом. Вот, в сущности, и все кушанье. Впрочем, это скорее не кушанье, а пикантная закуска.

КАШИ

— Эка невидаль — каша! — скажет недальновидный читатель, — Тоже мне, серьезное блюдо! Лакомство для бедного стола — и больше ничего.

И будет совершенно не прав.

Начнем с того, что каша — по-настоящему национальное русское кушанье. И дело тут не только в знаменитой пословице: «Щи да каша — пища наша». Каша — своего рода визитная карточка русского стола. Недаром именно перловую кашу (и, кстати, щи) подавали в американском городе Бостоне на том самом знаменитом обеде «в русском стиле» для виднейших бизнесменов, экономистов и политиков всего мира (впрочем, я об этом уже рассказывал). Любой мало-мальски грамотный историк подтвердит вам, что испокон веков каша на русском столе была не только любимым, лакомым, но и обрядовым блюдом. Ее подавали на разгульных пирах, свадьбах, крестинах, поминальных тризнах. Мало того, в древности в 12–13 веках, да и позже само слово «каша» было синонимом слова «пир». В летописях можно прочесть, что в 1239 году князь Александр Невский устраивал «большую кашу» в Торопце, а затем другую — в Новгороде. А уж что за каши подавали к столу в России во все времена! Одна гурьевская каша чего стоит! Ах, как вкусно описывает ее В. А. Гиляровский! Недаром она, как дорогое лакомство, на почетном месте стояла в меню самых знаменитых и престижных ресторанов России даже в XX веке. Я тоже не раз готовил всяческие каши и с удовольствием расскажу об этом.

Каша, как кушанье, знаменита еще и тем, что для ее приготовления нужны особые специалисты узкого кулинарного профиля — кашевары. И хотя классный кашевар теперь большая редкость, если уж ты попробуешь его кашу, запомнишь ее вкус надолго. Настоящий кашевар — это специалист со сложившимися принципами, ибо кашеварные правила сродни арифметическим: они точны, ясны, кратки и просты для запоминания. Кашевару чужды кулинарная фантазия, полет мысли, нравственный релятивизм. Ибо кашевар — это человек с твердыми устоями, главными из которых являются кулинарное законопослушание и тщательность во всем, то есть дисциплина (может, именно поэтому нынче кашевара чаще всего и можно встретить на армейской кухне). Самая большая ценность, которой обладает кашевар — его опыт. Казалось бы, ну какой особенный опыт нужен для того, чтобы сварить обычную кашу?! А вот как раз опыт-то и нужен. Ибо зерно крупы никогда не бывает абсолютно

одинаковым: то оно зрелое, то переспелое, то, наоборот, зеленоватое, то сухое, то влажное, то крахмалистое, то слизистое и т. д. Все это опытный кашевар видит наметанным взглядом, оценивает и принимает точное решение.

А еще большее значение имеет расчет воды или другой жидкости — молока, сливок, простокваши, капустного или огуречного рассола и т. д., чтобы каша получилась нужной консистенции. Вообще говоря, в русской кухне каши делятся на три вида: кашицы (жиденькие кашки), каши-размазни (вязкие каши) и крутые (рассыпчатые) каши. Каждый из этих видов имеет свой смысл и свое предназначение, и опытный кашевар сварит ту кашу, которая ему и нужна.

Кроме того, вода может быть нежной и мягкой, как это обычно у нас на Севере, а может быть жесткой, чересчур хлорированной, насыщенной минеральными солями и т. д. И это тоже во многом определит вкус будущей каши. Ведь при варке, допустим, пельменей или овощей мы воду сольем; бобовые, а также мясо и рыба надежно защищены белковой оболочкой от проникновения вглубь них воды; даже при варке супа жесткая вода лишь слегка ослабит бархатистую нежности бульона. А при приготовлении каши вода впитается в зерно крупы и станет ее нерасторжимой частью. У опытного кашевара в арсенале много приемов определения и изменения качества воды. Так, жесткость воды он может снизить тем, что сперва вскипятит её. Или добавит в воду немного растительного масла. Или отварит крупу в «неудачной» воде лишь наполовину, не дав зернам свариться, затем воду сольет, добавит молока и станет варить на слабом огне до полного «вваривания» молока в кашу. И еще много других приемов — у каждого кашевара свои.

Впрочем каша сама по себе еще не каша. Ее надо сдобрить и приправить. Лучше всего, конечно, маслом. «Кашу маслом не испортишь», — говорит известная русская пословица. Для рассыпчатых каш лучше всего подходит масло сливочное, топленое или, в крайнем случае, подсолнечное (либо более редкие растительные, а иногда даже и экзотические масла: оливковое, маковое, ореховое или миндальное). Но масло — добавка не единственная и не первая, а обычно, наоборот, последняя. Чаще всего в кашу добавляют также всякие молочные продукты: простоквашу, пахту, сметану, творог, сливки и т. д. Иногда в кашу кладут у более существенные добавки: мясо, рыбу, горох, яйца, грибы. Три первые добавки из последнего списка, особенно рыбу, чаще всего употребляют с кашицами, как густой суп; а две последних — с крутыми, рассыпчатыми кашами. Практически во все виды каш идет обжаренный или

пассерованный лук. Пшенную кашу хорошо приготовить с тыквенным пюре, а ячневую кашу — с маком. Кроме того, каши частенько подслащивают. Для этого, кроме сахара, употребляют варенье, мед, изюм, урюк, курагу и т. д. Белые каши (по цвету зерна) — манную, рисовую, саго — хорошо подсластить шоколадом.

Наиболее известны следующие каши (по видам крупы, из которой они сварены): гречневая, рисовая, пшенная, овсяная, перловая (ячневая), манная, полбенная (каша из полбы), гороховая. Кроме того, существует деление каш по географическому признаку: каша смоленская, каша костромская, каша тихвинская, каша белевская, а также самая богатая и знаменитая — гурьевская каша, и о ней будет отдельный рассказ. Наверное, есть еще и какие-то другие каши, но мне они неизвестны, так что я буду рассказывать только об этих. Причем буду рассказывать я здесь о кашах по их «крупяному» делению и начну со своей самой любимой (и, кстати, самой простой в приготовлении) — гречневой каши. Попутно замечу, что именно гречневой кашей начиняют молочных поросят, только она годится для знаменитого русского кушанья — бараньего бока с кашей (вспомним, что это любимое блюдо обжоры Собакевича из «Мертвых душ» Н. В. Гоголя), а также в качестве гарнира ко многим замечательным горячим русским блюдам, например жаркому по-купечески.

Гречневая каша

Гречневую крупу переберем и слегка поджарим на сухой сковороде. Воду, если она недостаточно мягкая, вскипятим и остудим. В чугун, горшок или казан засыплем крупу, зальем ее холодной водой, посолим ц поставим на сильный огонь. Гречневую кашу варят в чугунах или в глиняных горшках и плотной крышкой, если готовят ее в духовке или в русской печи, либо в казане с утолщенным и выпуклым дном и, разумеется, тоже с плотной крышкой, если готовят на плите или на костре. Для гречневой каши необходимо строгое соотношение по объему крупы и воды 1:2, то есть на 1 единицу объема крупы надо налить 2 единицы объема воды. После того, как мы поставили котелок в печь (на плиту, на примус, на огонь костра) каша становится «вещью в себе» и никакого вмешательства не допускает, мы будем регулировать только огонь.

После того как каша закипит (мы узнаем это только по звуку — открывать крышку горшка, чугунка или казана категорически нельзя), сразу же уменьшим огонь настолько, чтобы каша спокойно и умеренно кипела в течение 10–15 минут, а затем сделаем огонь еще меньше для того, чтобы жидкость выкипела не только с поверхности каши, но и со дна казана (горшка, чугунка). Помните, наша каша варится не столько водой, сколько паром, а потому хранить его в казане (горшке, чугунке) надо как зеницу ока. Отсюда вывод: исправить ошибку в процессе приготовления гречневой каши невозможно, нужно все делать правильно с самого начала.

Как только каша, по вашему мнению, поспела, казан (котелок, горшок, чугунок) с нею надо вынуть из печи (снять с плиты, примуса или костра), накрыть чем-нибудь теплым — телогрейкой, ватными штанами и т. п. — и дать ей «отдохнуть». А потом уже подавать на стол, сдобрив маслом.

Если же рассыпчатая гречневая каша понадобится вам как промежуточный материал для других кушаний (для приготовления молочного поросенка или бараньего бока), ее следует непременно остудить.

Рисовая каша

Если гречневая каша, несмотря на ее замечательный вкус, практически нигде, кроме России, не распространена[16], то рисовой кашей (либо отварным рисом) питается большая часть населения Земли прежде всего потому, что она, эта большая часть, проживает в Азии, где рис в основном и произрастает.

Впрочем, недавно мне мои друзья привезли из Америки в подарок настоящего черного индейского риса, и я сварил из него кашу. Варить эту кашу пришлось долго, но она вышла замечательной: с приятным и немного неожиданным вкусом.

В приготовлении гречневой и рисовой каш много общего. Прежде всего, строгое соблюдение соотношения объемов крупы и воды. Но при варке рисовой каши (риса) это соотношение — 2:3. То есть на две единицы объема крупы надо налить три единицы объема воды. Так же как и гречневую кашу, рисовую варят под крышкой, сберегая, как зеницу ока, драгоценный пар. Только для расовой каши это условие должно исполняться еще более строго: ни малейшего зазора между крышкой и казаном (котелком, толстостенной кастрюлей, горшком и т. д.) быть не должно. Мало того, обычно я, при приготовлении рисовой каши кладу на крышку казана (кастрюли, котелка и т. д.) какой-нибудь груз, чаше всего небольшие камни.

В отличие от гречневой крупы, рис заливают не холодной водой, а крутым кипятком. Затем на сильном огне доводят до кипения (что мы также узнаем по звуку), на это обычно уходит 3–4 минуты, и держат на умеренном огне еще минут 7–8. После чего следует сделать огонь совсем слабым и потомить на нем кашу еще 3–4 минуты.

Ну, вот наша каша, в сущности, и готова. Но открывать крышку казана (кастрюли, горшка и т. д.) еще рано. Оставим крышку со всеми грузами, лежащими на ней, закрытой и продержим кашу ровно столько времени, сколько она простояла на огне, то есть примерно 15 минут.

А вот теперь откроем крышку. Мы увидим рассыпчатую, рисинка к рисинке, чуть плотноватую кашу. Положим на нее кусочек сливочного масла, граммов в 25–30 и чуть-чуть подсолим. Затем аккуратно промешаем кашу деревянной ложкой, стараясь не мять и не растирать нежные рисовые зерна. В том случае, когда качество воды не внушает, нам доверия или у нас нет подходящей посуды для варки риса — не рисовой каши, а именно риса для разных кулинарных целей — его можно сварить на пару. Для этого кастрюлю или ведро нальем наполовину или

даже на две трети водой, а еще лучше кипятком, и обвяжем плотной, оптимально — льняной, салфеткой так, чтобы она слегка провисала, но не касалась воды. Поставим это сооружение на огонь и, когда вода закипит, высыплем в салфетку рис и закроем его перевернутой тарелкой. Минут 15–20 сильного кипения, и наш рис готов.

Пшенная каша

В отличие от гречневой и рисовой, пшенная каша не требует таких четких соотношений объемов воды и крупы. И вообще при варке пшенной, как и всех последующих каш о которых я тут расскажу, нам понадобятся больше интуиция и мастерство, чем трезвый расчет.

Как ни странно, главный труд при приготовлении пшенной каши — как следует отмыть крупу, ибо пшено, как правило, бывает довольно грязным. Моют его в нескольких водах до тех пор, пока сливаемая с крупы вода не станет прозрачной, а последний раз — в кипятке. Не бойтесь, покрытие каждого пшенного зернышка очень крепкое, и пшену ничего не сделается от такой операции.

Обычно пшено варят в большом количестве воды на сильном огне до полуготовности. Затем эту воду сливают, доливают молока и варят кашу на более слабом огне до полного выпаривания молока и «вваривания» его в пшенные зерна.

Если молока взять побольше и разварить кашу посильнее, а затем в нее, еще теплую, добавить густой простокваши, мы получим прекрасное кушанье, которое охотно едят и взрослые, и дети. Такую кашу можно есть сразу, теплой, либо даже и на другой день, холодной.

Тут, может быть, есть смысл упомянуть о кулеше (полусупе-полукаше) — еще об одном непременном атрибуте украинской кухни, который делают гораздо более жидким (это скорее кашица, а не каша), чем обычную пшенную кашу. И вместо молока добавляют пережаренное с луком, свиное сало вместе со шкварками. А иногда еще кладут и картошку. Мне же кулеш помнится с детства, благодаря пословице, которая была у нас тогда в ходу: «Не хочешь кулеш — ничего не ешь!».

Овсяная каша

Каждый мало-мальски образованный человек знает, что овсяная каша — это ежедневный завтрак английского джентльмена.

— Ваша овсянка, сэр, — величественно говорит ему каждое утро дворецкий, открывая крышку серебряной кастрюльки.

В России, в отличие от туманного Альбиона, овсянку едят гораздо реже, но зато у нас она существует в двух вариантах: взрослом и детском. «Взрослой» овсянкой считается каша из целого, недробленого и немятого овсяного зерна часто с остатками острой ости, крутого и плотного, про которое говорят: «Есть что пожевать!». «Детскую» же овсянку готовят непременно на мягкой воде и из пропаренного и расплющенного зерна (его называют «Геркулесом»), а иногда даже из молотого овса (такую крупу называют еще толокном), которая варится очень быстро (закипела — и готова) и дает нежную клейко-слизистую массу.

Сколько воды нужно наливать в овсяную крупу? Да сколько угодно: все зависит от того, какой крутизны кашу вы хотите получить. Если при варке рисовой или гречневой каш важно получить рассыпчатую (крупинка к крупинке) массу, то овсянка ценна как раз своей клейко-слизистой сутью.

«Взрослую» овсяную кашу нужно варить несколько дольше для того, чтобы выварить острую овсяную ость. Иногда для этого кашу даже протирают через редкое сито, чтобы ость отделить.

Расскажу один анекдотический случай, связанный как раз с овсяной остью, правда, не вареной, а сырой. Его поведала мне жена моего приятеля, врач-гинеколог по профессии. А дело было так. Сообразили где-то на конюшне мужики бутылку водки на троих. А закуски совершенно никакой у них не было. Ну, двое-то просто утерлись рукавом (это называется в народе «закусить мануфактуркой»), а третий взял да и закусил горстью овса. А сырая овсяная ость, оказывается, не растворяется желудочным соком. Ну, пока ость скользила у мужика по гладкому тонкому кишечнику, все еще было ничего, а на выходе, в прямой кишке, эти остья, как острые пики, вонзились в тело, причиняя сильнейшую боль. Привезли мужика по «скорой» в больницу, в хирургию, с диагнозом «острый живот»!

Мужик от боли криком кричит, никто из врачей ничего толком понять не может, да, спасибо, дежурила в соседнем, гинекологическом, отделении старая опытная акушерка, которая еще помнила те послевоенные голодные времена, когда подобные истории случались довольно часто. Ну, а дальше что, оперативное

вмешательство, очень похожее на аборт: тот же инструментарий, та же техника, та же медицинская технология, те же проблемы. Несмотря на обезболивание, мужик орал так, что было слышно на соседней улице, а женщины, лежавшие в больнице, злорадно хихикали:

— Пусть хоть один гад на себе узнает наши проблемы!

Вот что такое овсяные ости и вот какие проблемы могут из-за них, оказывается, приключиться.

Но вернемся к нашей овсяной каше, которую нужно не только грамотно сварить, но еще и довести до вкуса (особенно «детскую»). Для этого, во-первых, слегка подсластим ее так, чтобы сахар лишь отбил сыроватый привкус разваренного овса, а во-вторых, немного ароматизируем анисом, корицей или ванилью, либо лимонной или апельсиновой цедрой. Можно также для этой цели добавить разваренный мармелад.

Впрочем, хватит рассуждать и рассказывать байки, давайте лучше приготовим хорошую овсяную кашу, которую великая мадам Молоховец называла почему-то «белевской». В литре слегка подсоленной воды разварим пару стаканов овсяных хлопьев (типа нашего «Геркулеса») до консистенции каши, все время снимая пену (даже до закипания воды). Затем зальем в кашу поллитра молока, хорошенько перемешаем, доведем до кипения и потом станем варить на очень слабом огне, все время удаляя неразварившиеся хлопья. Минут через 10–15 добавим сахар, а когда он разойдется, пряности — несколько гвоздичин, половину чайной ложки молотой корицы, столько же кориандра, мелко порубленную цедру с целого лимона. Поварим все это еще минут 5–6, затем вольем полстакана горячих, но не кипяченых сливок (при кипячении сливки теряют свой «сливочный» вкус), все это размешаем и снимем с огня. И подадим на стол.

Перловая (ячневая) каша

Скажу сразу, что у большинства людей (особенно у мужчин, прошедших суровую армейскую школу) отношение к этой каше пренебрежительное. Самые интеллигентные люди называют ее «мужицким рисом», а большая часть — «шрапнелью», «кирзой» и прочими малопривлекательными именами. А ведь достоверно известно, что эта каша была любимым кушаньем Петра Великого и именно ее подавали на знаменитых царских «ассамблеях». Может, поэтому, начитавшись исторических хроник, и угощали перловой кашей финансистов, дипломатов и их дам в Бостоне на том самом знаменитом обеде в «русском» стиле, о котором я несколько раз уже упоминал в этой книжке. Дело в том, что перловка и ее сечка, так называемая ячневая крупа (то есть ячменная, ведь перловую крупу делают из ячменя) — это целая кладовая превосходного белка и белковосодержащей клейковины. Но обращаться с нею надо грамотно и, я бы даже сказал, деликатно, во многом так же, как и с белками бобовых. То есть перловку сначала лучше замочить, а потом разварить на слабом огне, не давая завариться зернам в твердые «шрапнелины».

Стакан мака зальем крутым кипятком, дадим маку распариться в течение 5 минут, а затем воду сольем. Мак промоем и вновь зальем крутым кипятком. Как только на поверхности воды начнут появляться блестки жира, воду с мака вновь сольем, а распаренный мак разотрем в фарфоровой ступке, добавляя по половине чайной ложки кипятку к каждой столовой ложке мака.

Два стакана перловой (или ячневой) крупы промоем, затем замочим на 1–2 часа и отварим на умеренном огне в 3 литрах воды, все время снимая пену. Как только крупа начнет выделять слизь, кастрюлю с огня снимем, воду сольем, но так, чтобы слизь осталась, а в кашу добавим стакан теплого молока и станем варить, непрерывно помешивая, до тех пор, пока крупа не станет мягкой и не загустеет.

Приготовленный мак смешаем с загустевшей перловой (или ячневой) кашей, добавим 2–3 столовые ложки меда, перемешаем и поварим 5–7 минут на медленном огне, непрерывно помешивая. Перед подачей на стол в кашу можно добавить две-три столовые ложки клюквенного или смородинового варенья.

Вот какую перловую кашу, а не ту, что подавали лакеи во фраках в Бостоне, любил Петр Великий.

Если же приготовление этой каши покажется вам слишком утомительным, можно попробовать приготовить кашу попроще —

«пуховую» перловую кашу.

Перловую крупу промоем и хорошенько проварим на слабом огне в небольшом количестве подсоленной воды. После того как крупа хорошо разварится, протрем ее через дуршлаг или металлическое сито, чтобы отсеять ость, столь же надоедливую, как и у овсянки, хотя может, и не столь опасную. Затем добавим в полученную массу немного молока, смешанного с творогом, и постараемся хорошенько взбить все это. Вот вам и «пуховая» перловая каша.

Манная каша

Вообще говоря, манка крупой не является. Это, на самом деле, мука твердых пшениц очень крупного помола. И поскольку это не крупа, а мука, то варить ее, казалось бы, проще простого: сыпанул горсть-другую в кипяток или кипящее молоко — вот и вся кулинария. Если вышла жидковата, поварим подольше — загустеет; а если густоватая получилась, то плеснем кипяточку или горячего молока — разведем до нужной густоты. Однако простота эта из разряда тех, что, по поговорке, «хуже воровства». Манную кашу тоже нужно уметь сварить так, чтобы не было этих противных комков, которые маленькие дети выплевывают нам прямо в лицо, чтобы не сгущалась на ней неприятная поверхностная пенка, которая образуется потому, что белки и клейковина, как более легкие части, всплывают наверх. Чтобы каша была нежной и приятной, хорошо ее соединять с добавками: медом, шоколадом, малиновым вареньем. Вспомните, что именно тарелка такой манной каши пополам с малиновым вареньем всплывала в воображении голодного Буратино.

Что особенно приятно, правила приготовления манной каши просты и никакого мастерства это кушанье не требует. Итак, манную кашу обычно варят на молоке из расчета: полтора стакана крупы на литр молока. Молоко нужно довести до кипения и в тот самый момент, когда оно закипит, всыпать в него ситом манную крупу. Да-да, сыпать нужно именно ситом, а не горстью, ибо, если сыпать крупу ситом, она рассеется и манных комков не получится. Затем поварим кашу на среднем огне всего 1–2 минуты (не больше!), все время интенсивно помешивая. После этого кастрюлю с кашей следует закрыть плотной крышкой, с огня убрать и дать ей постоять («набухнуть») в течение 10–15 минут. Помните, что главное созревание манной каши произойдет именно в момент ее «набухания» — в эти 10–15 минут. Никакой пенки при этом не будет, поскольку температура паров молока выше, чем температура самого горячего молока.

Есть еще один хороший и простой способ приготовления манной каши. Манную крупу поджарим со сливочным маслом на глубокой эмалированной сковородке до появления желтизны. При этом будем внимательно следить, чтобы крупа не подгорела. Затем зальем эту поджаренную крупу смесью воды и молока, в которой воды должно быть чуть больше половины. Нашу будущую кашу тщательно размешаем и доведем до кипения. Дадим ей покипеть 2–3 минуты (не больше!), плотно закроем крышкой и так же выдержим кашу до хорошего разбухания прежде, чем

подать ее на стол.

Гурьевская каша

Ну, вот и пришла очередь царицы каш — знаменитой гурьевской каши, о которой с нежностью и восторгом, как о потрясающем лакомстве, писал еще И. А. Крылов, наш знаменитый баснописец и гурман. Да будет вам известно, что гурьевская каша настолько знаменита, что ей одной посвящена целая кулинарная книга, которую однажды в городе Красноярске подарили моему приятелю в знак большого уважения. Прежде я по своей кулинарной малограмотности полагал, что эта каша названа так в связи с местностью, откуда она появилась, то есть с городом Гурьевым или его окрестностями (есть же каши смоленская, костромская, тихвинская, белевская). Но, оказывается, город Гурьев тут совершенно ни при чем, а знаменитая гурьевская каша была придумана русским министром финансов первой четверти XIX века графом Дмитрием Александровичем Гурьевым, который прославил свое имя в веках не столько финансовыми реформами, сколько своим замечательным кулинарным изобретением.

Впрочем, к делу. Начнем, пожалуй, с приготовления орехов. С полкилограмма любых, очищенных от скорлупы орехов (грецких, кедровых или лещины) зальем кипятком на 2–3 минуты, затем очистим их от тонкой кожицы и истолчем в ступке, все время подливая по одной чайной ложечке горячей воды к каждой столовой ложке орехов. Получившуюся кашицу сложим в чашку и до поры до времени отставим.

Полтора литра густых сливок выльем в плоскую посуду, лучше всего в чугунную эмалированную сковороду, и поставим в хорошо нагретую духовку. По мере образования крепких румяных пенок, будем аккуратно снимать их и складывать в широкую тарелку. Желательно собрать 12–15 таких пенок. Если получится собрать больше, очень хорошо.

На тех сливках, что остались у нас после снятия с них пенок, сварим густую манную кашу, дав ей как следует разбухнуть. Затем выложим в нее нашу ореховую кашицу, добавим полстакана сахара, 2 столовые ложки сливочного масла и растертые пряности: 2 ложки молотой корицы, капсулку кардамона, 3–4 чайных ложки молотой лимонной цедры, несколько растертых орехов горького миндаля или несколько капель миндальной эссенции, четверть чайной ложки ванилина (впрочем, как обычно, набор пряностей — личные пристрастия кулинара, у каждого свои). Все это тщательно перемешаем.

В большую чугунную эмалированную сковороду с высокими

бортами или широкий плоский сотейник выложим немного приготовленной каши так, чтобы образовался слой размером в толстый блин порядка сантиметра толщиной, закроем его пенкой, сверху положим еще один слой каши (можно чуть потоньше), который тоже закроем пенкой и т. д. В предпоследний слой добавим 2–3 столовые ложки клубничного или вишневого (без косточек!) варенья и с четверть чайной ложки молотого бадьяна.

Все это сооружение поставим минут на 10 в хорошо прогретую духовку, но огонь при этом сделаем очень слабым, приблизительно в 100 градусов, не больше.

Вынув кашу из духовки, зальем ее сверху третью стакана того же самого (клубничного или вишневого) варенья и подадим на стол (с пылу, с жару!) в той самой сковороде, где наша царица каш и готовилась.

На этом «кашеварный» раздел моей книжки я заканчиваю. Мне может возразить все тот же въедливый читатель: а где же, дескать, рассказ о гороховой и полбенной кашах, про которые вы упомянули в начале главы?

Ну, что касается полбенной каши, то скажу честно, я не только сам ни разу не готовил ее, но даже и крупы этой, то есть полбы никогда в глаза не видел. Мало того, знающие люди сказали мне, что сейчас полбу нигде, кроме Грузии, и не выращивают (там ее называют «зандури»). А знакома мне эта каша только из произведения А. С. Пушкина «Сказка о попе и о работнике его Балде». Помните, при обсуждении вопроса питания наемного работника сам Балда говорит: «Есть же мне давай вареную полбу». То есть я готов, дескать, к самому неприхотливому питанию. Из этого понятно, что полбенная каша — вещь пустяковая, и говорить о ней даже и смысла-то нет.

А искусство приготовления гороховой каши состоит в основном в умении правильно разварить горох. А это мы с вами уже научились делать, когда готовили гороховый суп.

Мадам Молоховец, правда, упоминает в своей книге еще о какой-то горохово-гречневой «тихвинской» каше. Но сам я ее никогда не готовил, а любопытных всего лишь отсылаю к этому прекрасному и даже каноническому литературно-кулинарному труду.

Я же не без некоторого трепета перехожу к самой, пожалуй, сложной главе моей книги — к соусам.

СОУСЫ

Как я уже неоднократно говорил, приготовление соусов требует самого высокого кулинарного мастерства. Это своего рода «высший пилотаж» кулинарии. Особенно славятся своими соусами восточные кухни, достаточно вспомнить канонический корейский соевый соус, общедоступный и изысканный одновременно. Там, на Востоке, очень часто подают пищевой продукт (рыбу, мясо, овощи) в первозданном, то есть, попросту говоря, в сыром виде, но зато сдабривают его весьма прихотливыми и причудливыми соусами. В русской кухне, плодами которой я больше всего пользовался и пользуюсь, соусы не занимают столь почетного места. Мало того, очень часто соус здесь входит неотъемлемой составной частью в кушанье (вспомним хотя бы жаркое по-купечески или бефстроганов) и отделить его от основного продукта практически невозможно да, если честно признаться, и не нужно. Поэтому я про некоторые соусы уже рассказал в предыдущих главах. Тем не менее оставить вообще без внимания такой важный раздел кулинарии я не могу, и потому о некоторых соусах из числа тех, что мне приходилось готовить, я расскажу.

Но вначале несколько общих соображений, касающихся приготовления соуса, практически любого. В одной из своих многочисленных кулинарных книг досточтимый мною В. В. Похлебкин утверждает, что для приготовления любого соуса нужны всего три основных компонента: масло, мука и вода либо какая-нибудь другая жидкость — мясной, грибной или рыбный бульон, сыворотка, молоко, сливки, жидкая сметана, овощные или фруктовые соки, какао, кофе, чай, огуречный или капустный рассолы и т. д. Кроме того, для соусов практически всегда нужны разные специи, пряные приправы и ароматизаторы. Зачастую именно они-то и составляют основную прелесть и главную тайну соуса.

Технология приготовления соуса приблизительно такова: сначала на сухой очень горячей сковороде разогревают муку (лучше, конечно, хорошую пшеничную) до тех пор, пока она не пожелтеет и не станет пахнуть орехами. Тут важно не зазеваться и не пропустить этого момента, потому что мука вскоре начнет обугливаться и гореть. Затем добавляют в эту муку сливочного масла (иногда вместо масла — густую сметану) и, когда масло или сметана распустятся, перекладывают эту смесь в сотейник и ставят на слабый огонь. Вскоре из муки с маслом (все время их надо непрерывно помешивать) возникнет тягучая масса, и тогда

надо сразу же начать подливать в нее небольшими порциями горячую воду или нужную нам жидкость (бульон, молоко, сливки, соки — словом что-то из только что перечисленного списка). При этом соус надо непрерывно и сильно мешать, не допуская его свертывания. Как только произойдет загущение, и соус станет равномерно тягучим, надо подлить следующую порцию горячей жидкости. И так до тех пор, пока соус не приобретет нужную нам густоту и насыщенность. Тогда надо добавить в него необходимые специи, пряные приправы или ароматизаторы, еще раз хорошенько перемешать наше произведение кулинарного искусства и дать ему настояться. Если вам показалось, что соус недостаточно эластичен, можно добавить в него взбитое яйцо. Ну а если яйцо в соус вам вводить не хочется, вы можете пойти от обратного: добавить туда еще порцию горячей жидкости и перевести ваш соус рангом ниже — в разряд подливок.

При всей фундаментальности этой технологии, она вовсе не является всеобъемлющей и непререкаемой. Существует много замечательных соусов (скажем, в грузинской кухне, одной из моих любимых), в которых мука вовсе отсутствует. Да и в русской кухне сплошь и рядом сметанные соусы (а сметана, вообще говоря, сама по себе соус) обходятся без муки. Впрочем, давно известно, что настоящее творчество, а приготовление соуса, безусловно, является таковым, ни в какие рамки загнать невозможно. Мало того, всякое гениальное произведение просто обязано содержать чуточку безумия.

Белые (сметанные) соусы

Как я только что упомянул, сметана — сама по себе отличный холодный соус. Причем соус тем более прекрасный, что сочетается не только практически с любым кулинарным сырьем: мясом, рыбой, дичью или овощами (вспомним хотя бы рябчиков, перепелов или карасей в сметане, да и бефстроганов без сметанного соуса просто немыслим), но и со многими другими приправами. Недаром я в предыдущих главах своей книжки так часто упоминал о ней. Сметана широко употребляется в любых кушаньях русской кухни: в закусках, супах (практически любой суп русской кухни, кроме, разве что, ухи, едят со сметаной), вторых блюдах и даже десерте. Употребляется не только как соус, но и как универсальное средство для погашения остроты, придания сочности и особой бархатистости вкусу кушанья. Если к стакану хорошей густой сметаны просто добавить столовую ложку (с горкой) доброго русского хрена, мы получим великолепную приправу к отварному мясу. А если вместо хрена добавить ложку злой горчицы — приправу к жареному мясу или жареной птице. Стакан сметаны в сочетании с 2–3 столовыми ложками сладкого красного перца (паприки) даст нам прекрасный соус к отварной (или паровой) благородной рыбе.

Безусловно, лучшей сметаной является настоящая деревенская, та, в которой стоит ложка и которую можно намазывать на хлеб, как масло. В полевых условиях в высоких широтах Арктики, нет никаких деревень с коровами, а потому сметану нам приходилось делать самостоятельно из сухого молока или сухих сливок. Для этого сухое молоко или сухие сливки я разбавлял крутым кипятком, приготовляя вначале молоко. Только в этом случае порошка я брал процентов на 20–30 больше, чтобы молоко вышло погуще. Затем я бросал в емкость с горячим еще молоком корку хлеба и ставил его скисать. После чего снимал с простокваши сметану в точности так же, как это делают в деревне хозяйки. Кстати, мне говорили, что на крупных молочных заводах основную часть молочной продукции: само молоко, сливки, сметану, кефир и т. д. — готовят именно их сухого молока и готовят приблизительно также.

Приготовляя горячие сметанные соусы, следует помнить, что на сильном огне сметана горит и становится горькой, вся ее нежность при этом исчезает. Поэтому обычно мясо, дичь, рыбу или грибы сначала слегка обжаривают, потом резко уменьшают огонь и только после этого добавляют сметану. Сметана прекрасно сочетается с сухими пряностями: базиликом,

майораном, мятой, кинзой и укропом. Но класть их надо понемногу, буквально по небольшой щепотке, и за одну-две минуты до готовности. При долгом упаривании на слабом огне сметана сама по себе густеет и образует эластичный насыщенный соус безо всякой муки. Хотя некоторые нетерпеливые повара в сметанный соус муку все-таки добавляют, в чем, вообще говоря, особого кулинарного криминала и нет.

Ягодные и овощные соусы

Особенно славится своими ягодными и овощными, а также ореховыми соусами грузинская кухня.

Помню, в середине 60-х годов был я в поле на севере Ямала с грузинским профессором геологии Николаем Григорьевичем Чочиа. Несколько дней мы шли болотистой ямальской тундрой к полярной станции Мааре-Сале. И все эти дни над нами молчаливо и неотвратимо, как судьба, распластав огромные крылья, бесшумно летела большая полярная сова и своими круглыми желтыми глазами, не мигая, смотрела на нас. Уж чем мы ее прельстили тогда: то ли она что-то охраняла от нас, то ли считала нас своей добычей, бог весть. А Николай Григорьевич рассказывал мне о своем отце, сподвижнике легендарных партийных бандитов, какими были Сталин и Камо, об их засадах на Военно-Грузинской дороге, когда они убийствами добывали деньги для большевистской кассы. А еще он рассказывал мне о своей прекрасной Грузии: ее людях, ее природе, ее искусстве, ее застолье, ее кухне. А я все это мотал на свой молодой тогда еще ус. Вот тогда-то я и узнал от него многое про удивительные грузинские кулинарные технологии. И про грузинские соусы в том числе.

Из ягодных соусов наиболее известны в грузинской кухне ткемалиевый, то есть сливовый, а также терновый и кизиловый. Технологии их приготовления приблизительно сходны. Разнятся лишь сами ягоды.

Итак, возьмем, скажем, килограмм слив ткемали, разрежем их пополам, сложим в эмалированную посуду и добавим туда четверть стакана воды. Затем поставим кастрюлю на медленный огонь и будем варить сливы до тех пор, пока не сползет кожа с ягод и мякоть не отстанет от косточек. Тогда кожу и кости от мякоти отделим, сольем прозрачный сок, а оставшуюся массу разотрем в пюре, которое и будем варить, непрерывно помешивая деревянной ложкой, еще минут 10–15. При этом время от времени, когда, по нашему мнению, соус начнет становиться чрезмерно густым, будем понемногу подливать в него тот самый прозрачный сок, что мы слили из кастрюли.

Затем мелко накрошенную головку чеснока смешаем с 2 столовыми ложками семян укропа, 3 чайными ложками кориандра, 2 чайными ложками сухой мяты и 1–2 чайными ложками злого красного перца, все это тщательно разотрем и положим эти растертые пряности в сваренную сливовую мякоть. Посолим по вкусу соус, еще раз тщательно перемещаем и

прогреем его на все том же слабом огне еще минут 5. После чего соус остудим и разольем по бутылкам, добавив в каждую сверху по столовой ложке хорошего растительного масла. Если мы захотим запасти соус впрок, бутылки следует герметически закупорить и даже (если есть такая возможность) залить сургучом.

Приблизительно так же готовят соусы из терна и кизила. Только эти ягоды не разрезают (это не так-то и просто), добавляют побольше воды да иногда варьируют специи и приправы: (так, в терновый соус хорошо добавить зелень кинзы и укропа), а в кизиловый — еще и хмели-сунели. Да, и вот еще одно непременное условие для всех этих ягодных соусов: ягоды для них обязательно должны быть зрелыми и безукоризненными.

Из овощных соусов наиболее популярен томатный. И готовят его, в общем, так же, как и ягодные соусы.

Возьмем некрупные спелые отборные помидоры, нарежем их на четвертинки, сложим в эмалированную кастрюлю и оставим в тепле, то есть при комнатной температуре, на сутки. Затем сольем образовавшийся светлый сок в другую посудину, а мякоть станем варить на слабом огне до тех пор, пока с помидоров не слезет кожица и от мякоти не отделятся семена. Тогда протрем их через дуршлаг, кожицу и семена выбросим, а оставшуюся мякоть уварим на слабом огне до нужной нам густоты, непрерывно помешивая и, в случае необходимости, добавляя маленькими порциями тот самый светлый сок, что слили прежде.

Некрупную мелко нашинкованную головку чеснока, по 2 чайные ложки красного злого перца и кориандра и 3 чайные ложки хмели-сунели разотрем и добавим в упаренную мякоть помидоров. Затем посолим по вкусу и прогреем еще минуты 3–4 на слабом огне. Вот и все.

Очень популярен в разных кухнях холодный чесночно-уксусный соус, который, в общем, совсем нетрудно приготовить.

Две хорошие головки чеснока и одну среднюю луковицу мелко накрошим и истолчем с солью. Затем добавим 2 чайные ложки сухих молотых пряностей по нашему выбору — семян укропа, кинзы, петрушки, базилика, эстрагона и т. д. Четверть стакана винного или яблочного уксуса наполовину разбавим холодной кипяченой водой и будем постепенно, маленькими порциями добавлять в чесночно-луковую массу, все время растирая ее, до образования соуса нужной густоты.

А вот овощной молдавский соус-маринад.

Несколько средних луковиц, крупную морковку, корень петрушки и палку сельдерея нашинкуем тонкой соломкой и спассеруем в растительном масле. Затем добавим смесь 2

столовых ложек томатной пасты или томатного соуса со стаканом мясного бульона, и потушим соус под крышкой на умеренном огне минут 10–12. После этого добавим по вкусу сахара, винного уксуса, соли и перца, еще раз дадим вскипеть и затем охладим соус в стеклянной или фарфоровой посуде.

Ореховые соусы

Вот самый обычный и простой холодный ореховый соус, который мадам Молоховец так и называет: простой ореховый соус.

Полтора стакана очищенных грецких орехов и 2–3 хороших зубчика чеснока надо истолочь в ступе, растереть с солью до образования однородной пасты и добавить пряности: 2–3 чайные ложки зелени кинзы, по чайной ложке хмели-сунели и злого красного перца, половину чайной ложки кориандра. Грузинская кухня считает обязательным добавить сюда еще половинку чайной ложки кардобенедикта или имеритинского шафрана — это действительно необычайно облагораживает ореховый соус, но я не представляю, где у нас, в России, вы сможете отыскать эти изысканные пряности. После этого пасту надо еще раз перетереть.

Половину стакана гранатового сока смешать с тремя четвертями стакана холодной кипяченой воды, добавить столовую ложку винного уксуса и хорошо размешать.

Орехово-чесночную пасту развести гранатово-уксусной заливкой, подливая ее маленькими порциями в соус и непрерывно растирая его. И таким образом добиться орехового соуса нужной нам густоты и консистенции.

Однако самый известный ореховый соус — это сациви. Вообще говоря, в грузинской кухне существует блюдо из курицы того же названия. Одни кулинарные авторитеты считают, что кушанье названо по имени соуса, другие — что соус назван по имени кушанья. Я не хочу принимать тут ничью сторону, да и не так важно это, если честно сказать. А важно другое: насколько я знаю, сациви — это единственное блюдо, которому посвящен анекдот, а кто угодно подтвердит вам, что, если кто-то или что-то удостаивается анекдота, это верх популярности в народе.

Итак, на четверти стакана топленого куриного жира обжарим 7–8 средних мелко нашинкованных луковиц. Две столовые ложки муки (лучше кукурузной, но на худой конец можно и пшеничной) спассеруем до бледно-желтого цвета на еще одной четверти стакана куриного жира и затем разведем крепким охлажденным куриным бульоном до образования жидкой кашицы.

Три-четыре стакана начищенных грецких орехов истолчем с мелко нарубленным чесноком, добавим туда по чайной ложке молотого черного перца и кориандра, посолим по вкусу, разведем двумя стаканами крепкого куриного бульона и доведем до кипения.

Затем соединим обжаренный лук, пассерованную муку и

орехово-чесночную массу в одном сотейнике и потушим под крышкой на умеренном огне минут 15–20. Потом добавим специи: корицу, гвоздику, хмели-сунели, все тот же экзотический имеритинский шафран (если, конечно, достанем его), а также 1–2 чайные ложки винного уксуса или гранатового сока. Прогреем соус на очень слабом огне еще 5–7 минут и подадим его на стол в соуснике к курице или любой жареной дичи.

В грузинской кухне известны также и другие ореховые соусы, например сацебели или таро. Но это все, в сущности, различные вариации на ту же самую, что и сациви, тему — тему орехового соуса, на основе куриного бульона. Разве что в соусе сацебели преобладает кислая вкусовая гамма: там крепкий куриный бульон должен сочетаться с гранатовым или ежевичным соком либо соком незрелого винограда в пропорции один к одному; а в соусе таро используют взбитые яичные желтки.

Еще один очень популярный ореховый соус имеется и в молдавской, и в украинской кухне. Это орехово-чесночный соус скородоля.

А готовят его так. В фарфоровой ступке толкут пару десятков очищенных грецких орехов и смешивают их с половиной крупной головки мелко нарубленного чеснока. Затем добавляют граммов 100 слегка подсушенного хорошего белого хлеба без корок, вымоченного в воде или в молоке. Растирают все это в эмалированной посудине, понемногу добавляя растительного масла (скажем, подсолнечного, но хорошего холодного жома). Когда вся масса хорошо загустеет, добавляют в нее сок половины лимона или столовую ложку винного уксуса и вновь хорошо размешивают. Если масса оказывается слишком густой, ее разбавляют любым крепким мясным бульоном до нужной консистенции. Скородоля, как соус, годится к любым мясным или овощным отварным блюдам. Но едят ее просто так, как салат, со свежими овощами, например с огурцами, редиской или помидорами.

Грибные соусы

Старинная, в особенности, монастырская кухня рекомендовала класть грибы (как свежие, так и сушеные) практически в любое кушанье: в любую похлебку или суп, кашу, мясо, дичь и даже рыбу.

Поскольку грибы, особенно сушеные, способны облагородить любое блюдо. Мало того, придавая ему свой прекрасный вкус и аромат, грибы оттеняют собственный вкус блюда, делая его изысканнее и точнее. Поэтому самой природой грибы как бы созданы прежде всего для соусов.

Самый общепринятый и самый простой из известных мне грибных соусов (по аналогии с ореховым) — это простой грибной соус. И он, действительно, необычайно прост. Итак, в малом количестве жира на крошечном, едва заметном огне потушим мелко нашинкованную луковицу и, как только она даст сок, бросим туда предварительно замоченный в очень небольшом количестве воды или молока размельченный сухой белый гриб. Спустя некоторое время, добавим в эту массу 2 столовые ложки густой сметаны и дождемся, пока она распустится и затем вновь загустеет (уже как грибной соус). Его можно сразу же подавать на стол — он, этот «простой грибной соус», годится к чему угодно: к отварным или тушеным овощам, к мясу, языку, дичи и т. п.

А вот еще один грибной соус, тоже очень простой в приготовлении, но довольно неожиданный по вкусу. Размоченные в кипяченой воде шляпки сухих белых грибов сварим в том самом настое, в котором они и размокали. Горсть пшеничной муки разогреем на горячей сухой сковороде до тех пор, пока мука не пожелтеет и не станет пахнуть орехами. Затем остудим муку и разведем ее холодным грибным бульоном до густоты сметаны. Среднюю луковицу мелко нашинкуем и спассеруем на сливочном масле. Оставшийся грибной бульон доведем до кипения и осторожно, небольшими порциями, непрерывно помешивая, вольем в него разведенную муку. Посолим по вкусу, после чего добавим сахар из расчета 1–2 чайных ложек на стакан соуса. Отваренные грибы нашинкуем мелкой соломкой и смешаем с пассерованным луком, а затем положим в приготовленный ранее загущенный бульон. Никакие пряности и приправы в этом соусе не нужны — вкус и аромат грибов самодостаточны. Все хорошенько перемешаем и еще раз доведем до кипения.

Очень вкусны и пикантны кислые грибные соусы, если это, конечно, благородная кислота, которую лучше всего создать с помощью лимонного сока или белого сухого вина.

Итак, мелко нарубленные грибы, свежие или размоченные сухие (лучше всего, разумеется, белые, но сойдут маслята или рыжики, только свежие), обжарим в небольшом количестве масла. Горсть пшеничной муки нагреем на сухой горячей сковороде, как обычно, до запаха орехов и разведем сухим белым вином до густоты сметаны. Соединим поджаренные грибы с мукой в вине, добавим по вкусу соль и молотый черный перец и затем поварим на слабом огне минут 8-10. Сняв соус с огня, заправим его лимонным соком и подадим к любому мясному блюду или блюду из дичи.

И наконец, самый богатый — царский грибной соус. Отварим шляпки отборных белых грибов в небольшом количестве воды так, чтобы получился насыщенный бульон. Процедим его, а сами грибы нашинкуем мелкой соломкой. Мелко накрошенную крупную луковицу спассеруем в сливочном масле, после чего добавим немного грибного бульона и потушим на слабом огне в течение приблизительно 20 минут.

На сухой горячей сковороде разогреем муку все так же, до запаха орехов, и затем высыплем ее в сотейник, где хранятся остатки грибного бульона. Хорошенько все размешаем и вновь доведем бульон до кипения, после чего положим в него нашинкованные грибы и пассерованный лук, тушенный в бульоне. Вновь доведем соус до кипения и затем заправим его хорошим сухим белым вином (некоторые, впрочем, предпочитают тут как раз, наоборот, красное вино), посолим и поперчим по вкусу.

Через 3–4 минуты снимем соус с огня и добавим в него густые сливки, взбитые до пены с яичным желтком. Тщательно перемешаем соус и подадим к какому-нибудь «царскому» блюду, например к жаркому по-королевски, под гимн «Боже, царя храни».

Хрен и горчица

Приправы русского стола, подаваемые как к холодным, так и к горячим кушаньям, покоятся на трех китах: сметане, горчице и хрене. О сметане я рассказал тебе, любезный читатель, как мне кажется, довольно подробно. Теперь настала очередь хрена и горчицы.

Итак, хрен (тот самый, который по русской поговорке «редьки не слаще») является непременной принадлежностью русского холодного стола. С одной стороны, это растение и культурное, то есть огородное, и дикое, а с другой стороны, это знаменитая холодная русская приправа, аналогов которой нет в мировой кулинарии. Но хрену (а вместе с ним и одноименной приправе) не повезло: он стал почему-то символом всего неудачного, из рук вон плохого. «Хреновое дело» — говорят о деле никчемном или даже безнадежном; «хреновая вещь» — о вещи никуда не годной.

А между тем хрен — замечательный, чисто российский овощ, а хрен-приправу многие кулинарные авторитеты считают главной холодной приправой русского стола. Эта приправа прекрасно идет ко всем холодным отварным и заливным рыбам, осетровым и нельмовым балыкам горячего и холодного копчения, рыбным пирогам, кулебякам и расстегаям. Хрен весьма хорош и к холодным мясным блюдам, особенно блюдам из свинины: к холодцу, к холодному заливному поросенку, заливному языку, заливным свиным потрохам, а также к домашней птице или дичи и даже к холодному ростбифу из говядины, хотя, вообще говоря, это кушанье английской кухни, и там, в Англии, его едят с горчицей (а вот у нас чаще с хреном). Вспомним меню Антоши Чехонте, опубликованное в юмористическом журнале «Будильник»:

1. Поросенок с хреном.
2. Поросенок без хрена.
3. Хрен без поросенка.

В классической русской кухне хрен всегда готовят непосредственно к столу, не оставляя его в запас более чем на 1–2 дня, поскольку хрен потеряет свою «злость». Русский хрен должен «хорошо шибать в нос», а через пару дней он эту свою способность теряет. Настоящий русский хрен всегда готовили без уксуса, поскольку уксус убивает силу хрена, хотя и сообщает ему остроту и пикантность, обычно не свойственные блюдам русской кухни. Настоящий русский хрен имеет мягкий нежный вкус, неожиданно соединенный с доводящим до слез, едким «шибанием», в этом контрасте и состоит его основная прелесть.

Хрен как приправу на основе уксуса готовили (и продолжают готовить) чаще всего в Польше, Литве, Белоруссии и Украине. «Уксусный» хрен удобен тем, что не теряет своей остроты в течение двух недель и даже месяца. Его можно хранить в погребах и даже транспортировать на довольно большие расстояния. Но это не та острота, которая нужна приправам русской кухни, а поэтому эти «иноземные» виды хрена много уступают настоящему русскому хрену.

Для настоящего русского хрена-приправы прежде всего нужен добротный высококачественный хрен-овощ (напомню, русская кухня вообще славится превосходными исходными продуктами). Корень должен быть достаточно толстым (не тоньше большого пальца), сочным, крепким, без особых повреждений. В прежние времена каждая русская семья непременно запасала этот овощ на всю зиму. Хрен хранили в подвалах, в ящиках с песком, где корни лежали, закопанные рядами, не касаясь друг друга. Песок должен быть мелким, чистым (без примесей глины и земли), просеянным; раз в неделю его слегка поливали или сбрызгивали водой, чтобы он оставался влажным. Таким образом хрен сохраняли сочным всю зиму.

Итак, хрен-овощ тщательно зачистим ножом, безжалостно убрав все сомнительные места, и постараемся при этом не мыть корнеплод, чтобы вода не унесла ни толики самого ценного — злого хренового сока. В крайнем случае, лишь слегка сполоснем его под струёй холодной проточной воды. Затем хрен нужно натереть на мелкой терке, предварительно приготовив стеклянную или фарфоровую банку с крышкой, а на дно этой банки налить немного холодной кипяченой воды. Для того, чтобы злой хрен не «ел» глаза, терку с миской, в которую трем хрен, надо поместить в большой полиэтиленовый мешок. Постепенно, порцию за порцией, тертый хрен будем складывать в приготовленную заранее банку, не давая хрену выдыхаться на воздухе. Когда банка наполнится, в эту тертую массу добавим еще немного воды до консистенции густой вязкой кашицы, подсластим кусковым сахаром (ни в коем случае не сахарным песком!) из расчета: один кусок сахара на полулитровую банку тертого хрена и посолим по вкусу. Оставшиеся от натирания кусочки корня положим в эту же банку, с помощью ложки погрузив их на самое дно. Иногда в хрен добавляют и тертую цедру лимона или лимонный сок, а иногда — отвар свеклы (разумеется, скорректировав при этом количество воды). Перед самой подачей хрена на стол в него обязательно нужно добавить сметану из расчета: одна десертная ложка сметаны на столовую ложку приготовленной массы. Ибо именно сметана действует тут

и контрастно, и облагораживающе, в то время как любой уксус (даже и очень хороший: винный или яблочный, домашнего приготовления) придаст приправе ненужную резкость.

Кроме чисто кулинарной цели — сделать кушанье особенно пикантным — хрен всегда играл и играет еще и другую застольную роль — чисто развлекательную, давая повод к разного рода шуткам, прибауткам и ироническим замечаниям. Дело в том, что пользоваться хреном-приправой тоже нужно уметь. Ложечку хрена нужно отправлять в рот только после того, как вы откусили и лишь слегка начали прожевывать кусочек рыбы или мяса, но еще не проглотили его. В этом случае при известной сноровке можно безбоязненно (и притом с удовольствием!) съесть довольно много этой замечательной русской приправы, в то время как неопытные или неумелые сотрапезники будут порой подскакивать на своих стульях или заливаться слезами под хохот всех присутствующих. Между прочим, в стародавние времена на Руси так распознавались люди, не имевшие крепких семейных корней или добротного домашнего очага. Чаще всего такой экзамен устраивали жениху при сватовстве и зачастую давали «от ворот поворот», если он не умел есть хрена, и, значит, в его родительском доме добротные мясные или рыбные блюда были редкостью.

Вместе с тем, хрен-овощ (исключительно в тертом виде) используют в русской кухне и при приготовлении разных блюд. Его кладут иногда в разные супы: рассольники, солянки, щи. Его добавляют, обычно за одну-две минуты до подачи к столу, в подливки для отварного мяса или жареной дичи. Очень хорош хрен в салатах из сырых овощей: из моркови, брюквы, редьки и яблок, а также в салатах из отварных овощей и в разного рода винегретах. Но все-таки основное его предназначение — хрен-приправа.

Я должен также упомянуть еще о некоторых качествах русского хрена. Ибо имел он во все времена не только кулинарное или вкусовое, но еще и медицинское значение.

Богатырское русское здоровье (а оно действительно было в Древней Руси) многие специалисты напрямую связывают с хреном. Русский хрен не только служил улучшению качества блюд, не только подчеркивал и оттенял вкусовую гамму кушанья, но и был замечательным бактерицидным, а также профилактическим средством. Он предотвращал цингу, грипп, разного рода простуды, заболевания верхних дыхательных путей, был средством профилактики многих кишечных заболеваний, оставаясь при этом замечательной, пикантной и нежной приправой.

Поэтому нет ничего удивительного в том, что с начала XIX века русский хрен начал завоевывать Европу. Как ни странно, главным толчком этому послужили наполеоновские войны. Повара немецких, австрийских и французских аристократов, попав в армии воюющих стран (как на стороне России, так и против нее), познакомились с этим «русским чудом» и стали хрен-приправу настойчиво предлагать своим господам, переиначивая, правда, его на свой европейский лад, то есть стали убирать оттуда шибающую в нос «злость», умасливать и умягчать приправу, добавлять в нее благородную кислинку и т. п. Как легко догадаться, ничего путного из этого не вышло. И русский хрен навсегда остался настоящей самобытной русской приправой, таким же символом русского застолья, как, скажем, самовар, щи или русские блины. Каковым и остается до сих пор. Если хрен подают чаще к холодным блюдам русского стола, то горчицу — к горячим, например к сосискам или котлетам.

Злую русскую горчицу готовят так. Вначале порошок горчицы буквально на минуту-другую заваривают крутым кипятком, тщательно размешивают и остатки воды быстро сливают, после чего дают горчице остыть и разбухнуть. А тем временем готовят горчичный маринад. Для этого слабый винный или яблочный уксус уваривают с пряностями — перцем, корицей, сельдереем, луком, чесноком, эстрагоном, лавровым листом (как обычно, набор пряностей на усмотрение повара). Затем маринад сцеживают и разводят им распаренный горчичный порошок до консистенции густой сметаны, после чего оставляют в плотно закрытой посуде на сутки. Горчица будет ароматнее и изысканнее по вкусу, если вместо уксуса взять лимонный сок и добавить в него немного пюре из лимонной цедры.

В отличие от хрена, горчицу широко применяют кулинары всего мира. Во французской кухне, где в чистом виде горчица почти не применяется, ее «ставят» во многие соусы и подливки или добавляют при тушении мяса либо овощей; в немецкой кухне ею обмазывают свиные окорока при запекании; в шведской кухне ее чаще всего добавляют к рыбным блюдам. Справедливости ради, отмечу, что это совсем другая горчица, гораздо менее злая и резкая, чем русская, в нее добавляют обычно (в соотношении 1:1) какое-нибудь густое фруктовое пюре: яблочное, грушевое, айвовое и т. д. Если вам придет охота приготовить такую «заграничную» горчицу, имейте в виду, что пюре нужно готовить не из вареных и тем более не из сырых фруктов, а из фруктов, испеченных в духовке и затем отжатых на соковыжималке, иначе ваша горчица попросту забродит.

Знаменитые (канонические) соусы

К ним, прежде всего, относятся французский соус майонез (некоторые, правда, считают его не соусом, а приправой на том основании, что существует майонезов великое множество), а также болгарские, венгерские и югославские кетчупы. Справедливости ради, замечу, что кетчуп — это английское изобретение, но об этом как-то забылось, потому что весь мир завоевали теперь именно болгарские, венгерские и югославские кетчупы, вкусные, дешевые, разнообразные и удобные в работе.

Более всего распространены соусы во французской кухне. Говорят, что их там известно более трехсот (это только самых популярных): провансальские, гасконские, бордоские, беарнские, наваррские соусы и т. д. Все они основаны на применении местных сухих вин (чаше белых, но иногда и красных), местных растительных добавок и разного рода пряностей и специй, а также яиц, масла и лимонного сока. Во французской кухне, как ни в какой другой, существует четкая специализация соусов и приправ: некоторые из них подходят не только к крупным группам кушаний — рыбным и мясным блюдам, блюдам из дичи, к десерту, но иногда только к одному единственному кушанью и ни к какому другому.

Особенность французских соусов и приправ состоит еще и в том, что в них почти не участвует мука. Вообще говоря, давно известно, что, чем меньше ее в соусе, тем он благородней. Ибо мука, хотя и хорошо «склеивает» приправу, создает ее вязкую основу, но огрубляет вкус соуса. А французские соусы всегда относились к разряду самых тонких и благородных. У нас в России, например, всегда считалось, что знаменитая французская кухня «выезжает» именно на соусах и приправах. И это правда — у французов нет таких богатых исходных продуктов для приготовления кушаний, как в России: черной и красной икры, осетров и стерлядей, семги и нельмы, красной и боровой дичи. А поэтому, для того чтобы быть великой, французской кухне пришлось идти другим путем — путем создания разнообразных приправ и соусов к своим кушаньям.

Еще труднее пришлось поварам английской кухни (особенно придворным поварам), ибо основу всех кушаний там составляли говядина да баранина. И в Англии нет того изобилия вин, трав и пряностей, каким славится Франция. Тем не менее и англичанам удалось кое-чем осчастливить гурманов всего мира. Ну, я уже говорил о кетчупе, который, правда, придумали не в самой Англии, а в ее колониях. Но главная гордость английской кухни

— глочестерский и ворчестерширский соусы (иногда их несколько фамильярно называют глостерским и вустерским соусами). Известна также парочка соусов, связанных с именами английских царствующих особ: соус королевы Александры, жены Эдуарда VII, и кумберлендский соус, названный в честь герцога Кумберлендского (да-да, того самого, помните знаменитый роман Р. Л. Стивенсона «Остров сокровищ»: «Когда я служил под знаменами герцога Кумберлендского!»).

Ну, соус королевы Александры — штука довольно заурядная: горчица (не наша злая, русская, а английская, послабее и послаще), растертая с яичными желтками, сдобренная белым перцем и винным уксусом — упрощенный английский вариант французского майонеза.

А вот кумберлендский соус — штука богатая и изысканная, требующая дорогих продуктов и поварских хлопот. Для его приготовления цедру цитрусовых (лимонов, апельсинов) вначале долго отваривают в хорошем портвейне, затем добавляют все ту же английскую горчицу, натуральное желе из черной смородины, немного лимонного и апельсинового сока и чуточку красного жгучего перца чили. Подают его к дичи, паштетам из телятины и птицы, к холодному языку и печенке, предварительно охладив, разумеется.

Рецептура и технология многих замечательных соусов держались и до сих пор держатся в секрете так же, как, скажем рецепты «Кока-колы» и «Пепси-колы», состав которых знают всего лишь то ли 3, то ли 4 человека на свете. Вот и некоторые из соусов навсегда ушли в небытие, поскольку авторы унесли их рецепты и технологию приготовления с собою в могилу. Как самую большую национальную тайну до сих пор хранят англичане рецепт и технологию приготовления своего знаменитого ворчестерширского соуса. Этот соус недаром называют соусом Лукулловых обедов. Он очень концентрированный: обычно на порцию кушанья его идет 2–3, максимум 5 капель. А наименьшая порция его приготовления — 10 килограммов, причем состоит этот соус из нескольких десятков компонентов. Недавно фирма «Хэрис и Уильямс», производящая ворчестер, опубликовала его состав, не сообщив, правда, технологию (то есть как, в какой последовательности и в каком количестве вводить все эти компоненты). Так что все равно соус этот самостоятельно не сможет приготовить никто.

Индийские кулинары долго хранили в секрете рецепт своего знаменитого соуса чатни. Но поскольку его растительные компоненты нигде, кроме Индии, не растут и технология приготовления его столь сложна, что ее передают из поколения в

поколение по наследству, все-таки опубликовали его. Это стало прекрасной рекламой соуса, а самостоятельно его приготовить все равно не сможет никто посторонний. Вместе с тем простые соусы и приправы, рецепт и технология приготовления которых известны всем, теперь выпускает пищевая промышленность разных стран, и их можно купить в любом магазине, не особенно задумываясь о национальной принадлежности и истории возникновения этих приправ и соусов. Мало того, в кухнях разных стран появились кушанья, в которые эти приправы и соусы входят естественной составной частью.

Сейчас я хочу рассказать о приятных и легких в приготовлении соусах, которые, может быть, и воспринимаются некоторыми как экзотические (только из-за своих французских или испанских названий), но вовсе не требуют никаких диковинных продуктов: ни авокадо, ни плодов маракуйи, ни скаллопсов, ни лобстеров, ни даже обыкновенных трюфелей (тут я, разумеется, имею в виду грибы, а не конфеты). Разве что для их приготовления нужно оливковое масло (это масло вообще преобладает в испанской и французской кухнях), но на худой коней его можно заменить хорошим подсолнечным или соевым маслом.

Горячий соус эскарго испанская кухня рекомендует к вареным овощам (лучше всего к цветной капусте или капусте-брокколи), любым морепродуктам (креветкам, крабам и т. п.), а также вареной или паровой рыбе. А готовят его так. В сотейнике сильно разогревают, не доводя до кипения, половину чайной чашки оливкового масла. Затем добавляют несколько столовых ложек мелко нашинкованной зелени петрушки, одну чайную ложку сухого эстрагона и одну столовую ложку с горкой свежеистолченного чеснока. Все тщательно перемешивают и буквально через минуту выключают огонь. Наш соус готов.

А вот холодный испанский соус айоли хорош к любым запеченным овощам, отварному или печеному мясу, языку, дичи. Две столовые ложки свежеистолченного чеснока смешаем с одним сырым яичным желтком, столовой ложкой горчицы и столовой ложкой лимонного сока. Эту смесь соединим с чайной чашкой оливкового масла, посолим и поперчим по вкусу и затем взобьем миксером до густоты. Вот и весь соус.

И в заключение я все-таки хочу рассказать вам про французский соус руй. Этот удивительный соус впору заносить в книгу рекордов Гиннесса уже потому, что едят с ним только суп, и имя этого супа — буайес. Я не знаю ни одного другого соуса такого предназначения. Даже нашу сметану (если считать ее соусом) просто добавляют в суп и все. А тут белые сухарики трут

чесноком, обмакивают их в соус руй и только затем заедают ими суп буайес (как мы борщ пампушками с чесноком). Французы (а именно они, по мнению Исаака Бабеля, подарили просвещенному миру классическую кухню) убежденно считают буайес королем всех супов. И как всякому королю полагается достойная свита, так и буайесу полагается сопровождение. Ну, не знаю, пробовал я этот буайес. Вкусный суп, ничего не скажешь, но наша тройная рыбацкая уха (кстати, безо всяких соусов) нисколько не уступит ему. А если вспомнить, что у нас есть еще ботвинья, солянки (мясная, рыбная и грибная), да просто щи, наконец, то это еще большой вопрос, какой суп следует короновать.

Но я отвлекся. А соус руй вот что такое. Возьмем майонез (кулинарные авторитеты рекомендуют мягкий, европейских сортов, но мы возьмем тот, что делают у нас, в России) и оливковое масло и смешаем их в равных долях. Добавим в эту смесь несколько столовых ложек красного молотого сладкого перца (паприки) и побольше свежеистолченного чеснока: перца и чеснока должно быть столько, чтобы соус был в меру густым — как очень густая сметана. Перетрем все это в миске, тщательно и долго перемешивая. Вот и все.

На этом главу, посвященную соусам, я хотел бы закончить. Если честно признаться, получилась она у меня какой-то куцей и неубедительной. Это тем более огорчительно и даже странно, что, начиная ее, я торжественно отвел именно соусам первое, самое почетное место среди кулинарных шедевров. Отвести-то отвел, но ничего выдающегося о соусах, как мне кажется, рассказать толком так и не сумел.

Впрочем, что же здесь странного? Все как раз очень даже закономерно. Попробуйте-ка составить рецепт (или просто инструкцию) создания живописного шедевра (хотя бы «Моны Лизы»), гениального романа (допустим, «Войны и мира») или какого-нибудь из фильмов Чарлза Чаплина. Вряд ли у вас получится что-нибудь убедительное. Хотя, с другой стороны, существуют такие вещи, как техника живописи, правила композиционного построения романа, законы киномонтажа и т. д. и т. п. И без них никакому гению не обойтись.

НАПИТКИ

Этот раздел (последний в моей книге) представляется мне необъятным и аморфным, и я принимаюсь за него не без некоторого смущения. Это почти то же самое, как если бы я завел в своей кулинарной книге раздел, скажем, «Кушанья». Впрочем, раз уж я выделил его — делать нечего, придется писать. Тем более что пришла мне на ум хорошая русская пословица: «Глаза боятся, руки делают».

Итак, напитки подразделяются на горячительные, прохладительные, десертные и тонизирующие, а также напитки, возбуждающие аппетит. Этот список, наверное, можно было бы дополнить и фруктовыми, а также овощными соками, хотя мне могут возразить, что соки тоже можно посчитать за десертные либо тонизирующие напитки. Заранее согласен с любой критикой, тем более что методология и систематика никогда не были моими сильными сторонами.

Но начнем наш рассказ. И начнем его, разумеется, с чая, поскольку именно чай в экспедиционном быту всегда был и остается главным напитком, что бы там ни говорили ревнители русских традиций о водке. Кстати, чаю, как выдающемуся напитку, посвятил целую книгу — весьма занимательную и поучительную — все тот же В. В. Похлебкин. И я очень рекомендую вам эту книгу прочесть.

— Чай — это человек! — говаривал, помнится, мой друг, полярный геолог Николай Сергеевич, нежно обнимая пальцами свою зеленую щербатую заслуженную кружку с горячим чаем.

Как-то раз глубокой осенью на Таймыре, у подножия гор Бырранга мы сидели в ожидании вертолета. Обстановка у нас тогда была довольно комфортная: жили в теплой избушке с печкой и всего у нас было в достатке — еды, одежды, топлива. А отравляло нам жизнь только то, что кончился чай. Справедливости ради отмечу, что кончилось у нас тогда еще и курево, но курильщик в отряде был только один, хотя смотреть на его мучения всем остальным было очень тяжело. Так вот, мы всерьез рассматривали вопрос похода на ближайшую полярную станцию в бухту Ожидания за чаем и куревом (а ходу до «полярки» было более 30 километров). Вот что такое чай в поле!

Чай

Как утверждает залихватская русская пословица, «чай не водка, много не выпьешь». И я с ней категорически не согласен — чаю выпить можно очень много. Пили и пьют его ведерными самоварами. Единственно верно лишь то, что и водка, и чай — символы русского застолья, ибо и тот, и другой напитки подразумевают задушевные разговоры («Вася, ты меня уважаешь?»), томление духа, наслаждение жизнью. И в чем-то правы неоднократно цитируемые на страницах этой книжки П. Вайль и А. Генис, когда утверждают, что чай, наряду с водкой, не только суть русского застолья, но и образ русской жизни. Действительно, попробуйте-ка представить себе хоть одну пьесу А. Н. Островского без самовара. Да и сам самовар — блистательное российское изобретение! Тут я готов снять шапку и поклониться великому тульскому мастеру Ивану Лисицыну, первому «самоварных дел мастеру», которому еще в XVIII веке пришла в голову блистательная идея нагревать воду для чая, не окружая емкость огнем, как обычно делают, кипятя воду в котелке или в чайнике, а наоборот, помещая огонь внутрь емкости. И идея оказалась замечательной. А если учесть еще, что чай из самовара получается вкуснее, что самовар, поспевая, «разговаривает», что топят его чаше всего духовитыми смоляными еловыми, сосновыми или лиственничными (непременно раскрывшимися) шишками, что при постановке самовара ведут себя солидно и степенно. Словом, постановка самовара — это своего рода театр, и на его спектакли вполне можно было бы продавать билеты, особенно иностранцам. В связи с этим мне всегда смешны нынешние электрические самовары со спиралью — ведь это тот же электрический чайник, только «самоварной» формы и больше ничего.

Но заваривать чай нужно только в фарфоровом чайнике, который потом обычно водружают наверх самовара как своеобразную горячую «пробку», а из самовара наливают лишь горячую воду. Она остается горячей там очень долго, а в случае необходимости воду в самоваре (но никак не чай!) можно и подогреть, раскочегарив самовар заново. Конечно, в полевых условиях хлопот с самоваром много, а в высоких широтах Арктики, там, где практически нет никакого топлива, он, к сожалению, просто невозможен, но если самовар с собой у вас все-таки есть (один мой приятель всегда берет в поле самовар, который вместе со всеми чайными причиндалами находится у него в специальном экспедиционном ящике), каждое чаепитие

превратится в особенный обряд со словами: «вкушать чай», «благодушествовать», «соблаговолите», «благодарствуйте», «Ваше степенство» и т. д.

Итак, для хорошего чая необходимы только сам чай и горячая вода. Но и то, и другое должно быть отличного качества. Сейчас повсюду продаются какие угодно, в том числе и отменные, чаи, а в прежние, «застойные» времена каждая пачка хорошего чая (индийского, китайского или цейлонского) была у нас событием. На магазинных полках лежал в основном чай грузинский, второй сорт, который в народе назывался не иначе, как «пыль грузинских дорог», дискредитируя марку неплохого, в сущности, грузинского чая.

В 60-х годах жил в Тбилиси мой двоюродный брат, который ремонтировал цветные телевизоры. Было их тогда во всем городе наперечет, и стояли они только в домах очень уважаемых людей, так что мой брат был весьма известен в самых элитных кругах этой кавказской республики. Когда я приехал к нему в гости (а был я в Тбилиси на научной конференции по программированию), он решил угостить меня настоящим грузинским чаем. Брат отвез меня в красивый трехэтажный дом с вывеской «Дом грузинского чая» и сказал толстому грузину, величественному, как папский нунций:

— Это мой брат из Сибири. Завари ему нашего хорошего чаю. Где он у себя в Сибири хорошего чаю выпьет?! Сделай ему, как всегда мне делаешь, — и умчался на своей машине по делам (каждая минута его рабочего времени стоила больших денег).

Через 5 минут величественный грузин, не проронив ни слова, подал мне в почти прозрачной, тонкой, как яичная скорлупа, фарфоровой чашке крепчайший и вкуснейший чай, слегка пахнущий дымом, а к нему на крохотном блюдце два кусочка рафинада. Ах, что это был за чай! Я выпил две чашки и даже, как мне показалось, слегка захмелел.

— И это грузинский чай? — удивленно спросил я. Грузин солидно кивнул.

— А у нас грузинский чай и за чай не считают. Называют его, извините, пылью грузинских дорог.

— Правильно называют, — неожиданно согласился со мною грузин. — Тот чай, что продают у вас, и есть пыль грузинских дорог;

— А в чем же тут дело? — не унимался я.

— В социалистическом соревновании. Чай не может быть предметом социалистического соревнования. Хороший чай делают из молодых, едва раскрывшихся листочков, которые ранним утром, еще до восхода солнца, собирают юные красивые

девушки своими нежными пальчиками. А не глупые железные машины, как это (прости нас грешных, Господи), — он перекрестился, повернувшись к востоку, — сейчас стало принято у людей, желающих победить в социалистическом соревновании.

— Но то, что я только что выпил…

— Пил ты, дорогой, вот этот чай, — он показал мне полукилограммовую ярко красную коробку, на одной стороне которой красовались черные грузинские буквы-загогулины, а на другой — английские буквы: «Грузинский чай» было написано там, — Возьми ее, дорогой, на память о нашей встрече. Угости своих друзей. Пусть они узнают, что такое настоящий грузинский чай. Про чай нельзя рассказывать, чай нужно просто пить.

Но вернемся к нашему рассказу о приготовлении чая. Для хорошего чая (напитка), кроме самого чая (сушеного растения), нужна еще отменная, лучше всего мягкая снеговая вода.

В нашем северном поле у нас обычно заваривались замечательные чаи именно благодаря изумительной северной воде. Между прочим, у орнитологов существует даже теория, что перелетные птицы каждый год прилетают в Арктику, преодолевая тысячи километров, потому что вывести новое потомство помогает им вот эта самая северная вода, которую специалисты называют «поляризованной». Кстати, в свое время лучшим подарком для китайского императора считалась снеговая вода для чая. Ее несли в серебряной посуде, передавая друг другу эстафетой, гонцы с вершин Гималайских гор.

— Вот так-то, — смеясь, говаривал, бывало, уже цитированный мною Николай Сергеевич, прихлебывая чай, — кайфуем тут, как китайские императоры, а все недовольны.

Но чай еще надо суметь заварить. И хотя особенного мастерства тут не нужно, а нужна лишь особая тщательность, я готов, тем не менее, поделиться своим опытом.

Как уже было сказано, чай следует заваривать только в фарфоровой, на худой коней в стеклянной посуде с крышкой. Очень хорошо, если в этой крышке будет крохотная дырочка, благодаря ей чай станет более ароматным. Для того чтобы заварить хороший чай, фарфоровый чайник надо сперва нагреть. Некоторые авторитеты рекомендуют ошпарить его крутым кипятком. У меня к ним вот такой вопрос: а где этот кипяток взять? Если из того же самовара (чайника или котелка), то чем мы будем заваривать сам чай? Ведь крутым, бьющим ключом кипятком чай заваривать категорически нельзя. Поскольку чай, в таком случае, будет отдавать микстурной горечью. Специально же кипятить воду в отдельной посуде только для того, чтобы ополоснуть ею чайник перед завариванием чая, по-моему, просто

глупо. Так что чайник все-таки следует именно нагреть, а не споласкивать его кипятком. Потом в горячий чайник нужно засыпать сухой чай из расчета — одна чайная ложка (без верха) на чашку чаю. Для того чтобы чай лучше разварился, иногда в него добавляют половину чайной ложечки сахарного песка. И затем следует залить чай так называемым «белым кипятком»: нужно дождаться момента, когда в воде появятся во множестве мельчайшие пузырьки и вода станет как бы белой. Проще всего, как ни странно, получить «белый» кипяток в самоваре. Как только самовар вдруг почти прекратит «разговаривать», то есть стихнет, нужно тотчас заливать из него чай водой (в чайнике это тоже можно заметить по звуку, но сложнее, а за котелком с водой нужно просто следить). Очень важно не упустить этот момент, ибо уже через несколько секунд вода начнет бурно кипеть и станет непригодной для заваривания чая.

Воды в чайник нужно налить не доверху, то есть не под самую крышку, а на три четверти, оставив приблизительно с четверть объема его свободной — там сформируется чайный аромат. Далее чаю надо дать настояться, но настаивать его следует не более 4–5 минут, после чего чай следует перемешать, то есть отлить в чашку немного чаю из носика чайника и потом долить его сверху — «фианкетировать», как говорят чайные гурманы. После чего чай сразу разливать по чашкам и пить. Доливать чай, так называемую заварку, кипятком настоящий ценитель чая никогда не станет: после выпитого чайника чай он заварит заново, для этого и дан нам самовар. И в чай добавит разве что только сахара, но никогда — лимона, варенья, смородиновых или прочих почек, веточек и листьев. Ибо дорожит и вкусом, и ароматом чая. Впрочем, если вам придется иметь дело с посредственным сухим чаем, можно «скорректировать» его вкус тмином, зверобоем, душицей, мятой, смородиновыми или малиновыми листиками.

И еще: никогда не заваривайте чай в пакетиках («чай в колготках», как зовут его в народе). Даже если в эти пакетики и насыпали хорошего чая (что, кстати, проверить заранее невозможно, а можно лишь после того, как чай залит кипятком, когда уже, вообще говоря, поздно), все равно клей, которым клеили этот пакетик, испортит вкус чая. Единственное место, где пакетики с чаем незаменимы, это поезд.

Чаи бывают черными, желтыми, зелеными и, говорят, даже синими. Зеленые чаи хорошо в жару утоляют жажду, ими славно запивать жирную баранину, поэтому чаще всего их заваривают на Ближнем и Дальнем Востоке. Кстати, тот чай, что пришел к нам из Китая, изначально был как раз зеленым. Помню, работали мы

летом в славном городе Ашхабаде, в местном вычислительном центре, и как-то один из местных инженеров-программистов сказал нам, в ужасе округлив глаза:

— Разве можно так работать?! Мы уже 40 минут не пьем зеленого чая!

Говорят, что желтые чаи незаменимы для восточных чайных церемоний (китайской и японской). Поверим на слово специалистам, ибо сам я, к сожалению, ни разу в такой церемонии не участвовал.

Мы же в поле обычно заваривали лишь черные чаи. В 60-70-е да и в 80-е годы всеми правдами и неправдами добывали мы для нашего полевого отряда чай индийский «со слоном», а если нам улыбалась удача, то и цейлонский Рязанской или Иркутской чаеразвесочных фабрик. Ну, а в поздние постперестроечные времена, когда наступило чайное раздолье и в магазине можно было купить практически любой хороший чай, мы наслаждались индийским «дарджилингом», китайским черным юаньским чаем, китайским же «лапсаном» (с легким привкусом дыма) и, когда была такая возможность, знаменитым английским чаем фирмы «Твинингз» из жестяной коробки.

Некоторые чайные гурманы любят чай по-английски, с молоком, но без сахара. Заваривая его, следует непременно соблюдать последовательность: лить горячий чай в горячее же молоко, а не наоборот. Как утверждают при этом сами англичане, для чая по-английски лучше всего подходит цейлонский чай.

Чаем по-русски (а вот с этим я категорически не согласен) называют почему-то чай с лимоном, налитый в стакан с подстаканником. Я бы чаем по-русски назвал тот чай, что мы обычно пьем на нашем любимом Севере.

Питателен и экзотичен калмыцкий (он же бурятский, он же тувинский и т. д.) чай. Это черный плиточный чай, и заваривают его в кипящем ключом молоке (без капли воды). Дают ему 2–3 минуты покипеть, потом добавляют кусочек бараньего курдючного сала или сливочного масла и несколько крупинок соли. Кроме того, что этот напиток прекрасно тонизирует и насыщает, он еще и быстро прогоняет хмель и похмелье, что в полевых экспедиционных условиях иногда бывает тоже очень важно.

Кофе

Утренний кофе — это для очень многих людей (и для меня, в том числе) своеобразный ритуал, с которого начинается день, это своего рода кулинарная зарядка, это несколько глотков бодрости. А кроме того, хороший кофе — просто очень вкусный напиток.

Помнится, в одном из первых российских телесериалов — «Семнадцать мгновений весны» профессор Плейшнер в фашистской Германии ужасно страдал не только от жестокости фашизма, слепой тупости и бессмысленности кровавого тоталитаризма, но и от невозможности выпить чашечку настоящего кофе. И первое, что сделал, попав в нейтральную процветающую Швейцарию, — это осуществил свою заветную мечту: выпил настоящего кофе. И у А. П. Чехова в его знаменитой одноактовке «Юбилей» просительница Мерчуткина в качестве главного аргумента своего нездоровья и расстроенных нервов приводит тот необычайный факт, что «вот и кофий я нынче пила безо всякого удовольствия».

У прекрасного польского писателя Яна Парандовского я прочитал, что кофе открыли коптские христианские монахи. В некоторые дни Великого поста им приходилось по сорока часов подряд, без отдыха, читать молитвы. При этом им, разумеется, приходилось бороться и со сном, и многие эту борьбу проигрывали. Существует легенда, что однажды один из монахов заметил, будто козы, объедавшие ягоды одного вида диких кустарников, росших неподалеку, бывают необычайно резвы. Монахи начали собирать эти ягоды, сушить их, грызть, поджаривать и, в конце концов, пить настоянный на них отвар для того, чтобы бороться со сном во время молитв. Так появился на свет прекрасный напиток, имя которому — кофе.

Когда я рассказал эту легенду в городе Ашхабаде, где мне часто приходилось бывать по делам моей тогдашней службы, своим друзьям, ученым-арабистам, те подняли меня на смех. Они-то, оказывается, точно знали, что кофе пришел к нам с арабского Востока, конкретно из Йемена. Причем напиток этот очень древний, и был он известен кочевникам пустыни еще с давних, домусульманских времен. Поначалу ортодоксальные апологеты мусульманства объявили кофе беспощадную войну, но вскоре, поняв, видимо, что им ее не выиграть, не только стали проявлять терпимость к этому напитку, но и объявили кофе «даром Аллаха».

А вот в Европу кофе попал довольно поздно, в XVII веке. Доподлинно известно, что солдат польского короля Яна Собесского, некто Кульчицкий, обозревая разгромленный

турецкий военный лагерь после боя под Веной, обнаружил целый склад мешков, набитых жареными зернами кофе. Недолго думая, он по праву победителя «приватизировал» это трофейное имущество и, чтобы не возить его далеко, прямо там, в Вене, основал первую в Европе кофейню. Эта дата по всей Европе и поныне широко отмечается как дата знакомства цивилизованного мира с чудесным напитком. Поначалу кофе считался напитком плебеев, и христианские аристократы относились к нему с презрением.

Я помню, на Мальте мы пили когда-то
Питье для пашей Мустафы и Мурата;
По вкусу оно лишь турецкому люду,
Христьянскую жалко марать им посуду.
У нехристей кофе в почете и славе,
А нам что за радость в подобной отраве?

Так писал поэт того времени о кофе. И потребовалось еще целых сто лет, прежде чем там же, в Вене, вышла книга, в которой есть описание правильного употребления турецкого кофе (к сожалению, я не знаю ее автора). Ну, а потом началось победное шествие кофе по всей Европе. Лишь чопорная Англия устояла перед натиском этого прекрасного пришельца с Востока, оставшись верной своему неизменному любимцу — чаю. Есть даже такой анекдот. Один француз спрашивает у другого: «Почему в Англии кофе предпочитают чай?». «Я знаю, почему», — отвечает тот, — «Я пробовал их кофе».

И вот уже польский вельможа, дипломат и поэт Чарторыский пишет комедию под названием «Кофе»; Иоганн Себастьян Бах слагает в честь кофе кантату; затем этому напитку посвящают прочувствованные строки Вольтер, Дидро, Руссо, Мармонтель, Лессаж, Гримм и многие другие знаменитости. В Париже открывается литературное кафе «Режанс», которое принимало у себя несколько поколений литераторов и, кстати, принимает их и по сегодняшний день. Вот что писал в те далекие предреволюционные годы (я имею в виду, конечно же, Великую Французскую революцию) один из завсегдатаев этого кафе писатель-моралист Мишле: «Кофе прикончил кабаки, позорные кабаки, где во времена правления Людовика XIV буйствовала молодежь среди винных бочек и уличных девок…

С тех пор, как появился кофе, меньше раздавалось по ночам пьяных песен, меньше мужчин валялось по уличным канавам. Крепчайший кофе из Санто-Доминго, который пили Бюффон, Дидро, Руссо, придавал еще больше жару душам, и без того

горячим, и в этом темном напитке уже поблескивали огни 89-го года».

В Веймаре в доме Шиллера до сих пор с благоговением хранят чашку, в которой жена поэта подавала ему «чудесный дар Аравии счастливой». Бальзак писал лишь благодаря кофе. Недаром про него сказано, что «он прожил пятьюдесятью тысячами чашек кофе и умер от пятидесяти тысяч чашек кофе». И, знаете, у меня есть ощущение, что эта цифра даже занижена.

К сожалению, в своих экспедициях я кофе обычно не готовил (в полевых условиях хороший кофе сварить практически невозможно), но зато дома кофе я себе непременно варю каждое утро. Есть много канонических способов сварить этот напиток: кофе по-турецки, по-арабски, по-бразильски, по-венски, по-варшавски и т. д. и т. п. Кофе пьют с сахаром и без сахара; с молоком или со взбитыми сливками; его заваривают кипятком или с помощью пара, а иногда заливают кофейный порошок холодной водой и потом доводят ее до кипения; кофе цедят через специальные кофейные ситечки или дают время кофейной массе уплотниться и потом сливают с нее настой. В кофе иногда добавляют разные пряности — корицу, ванилин, мускатный орех, бутончики гвоздики, порошок какао или тертый шоколад, дробленые орехи, а также временами коньяк или ликер. Словом, при приготовлении кофе кофейному маэстро дается самый широкий простор для творчества.

Но для всех видов кофе непременно нужны три вещи: джезва — специальный металлический сосуд (чаше всего медный), широкий у основания и сужающийся к горловине; хорошие кофейные зерна (лучше свежеподжаренные, ибо аромат кофе, к сожалению, со временем из зерен выветривается) и хорошая, мягкая, оптимально — снеговая вода.

В прежние времена у нас продавались зеленые, не обжаренные зерна кофе (сейчас я их, к сожалению, давно уже не встречал в продаже). Я любил их обжаривать в духовке сам, наполняя при этом нужным мне ароматом — при обжаривании кофейные зерна прекрасно впитывают в себя любые запахи.

Я щедро покрывал свои ладони растительным маслом, лучше всего, конечно, пальмовым, но можно и любым другим, например соевым и потом этими промасленными руками насыпал зеленые кофейные зерна на металлический противень, стараясь, чтобы каждое зернышко при этом промаслилось со всех сторон. Потом я ставил противень в очень горячую духовку, добавлял туда чего-нибудь для запаха (порошок какао, палочка корицы, мускатный орешек и т. п.) и жарил, следя за тем, чтобы зерна не подгорели, не стали абсолютно черными, но набрали нужные мне вкус и

аромат.

Теперь, к сожалению, жареный зерновой кофе мне приходится покупать в магазинах и полагаться на заводскую технологию обжаривания кофейных зерен. Чтобы приготовить напиток, кофейные зерна придется размолоть на кофейной мельнице, превратив их в порошок. Молоть зерна нужно долго, не меньше минуты, чтобы порошок получился достаточно тонким, особенно если мы собираемся варить кофе по-турецки или по-бразильски — при этих способах приготовления готовый напиток не цедят, а сливают настой с уплотнившейся гущи. Можно купить в магазине и молотый кофе, но он, как правило, по качеству бывает много хуже; о растворимом кофе я и не говорю: у него только одно достоинство — быстрота приготовления.

Кофе по-арабски готовят, закапывая джезву почти по самое горло в раскаленный тонкий речной песок, и как только кофе поднимет шапку пены до краев джезвы, мгновенно выхватывают сосуд из горячего песка и выливают его содержимое в кофейную чашечку. Искусством считается также и умение создать хорошую кофейную пенку. Для этого первую «шапку» кофе опускают, размешав кофе ложечкой (лучше, деревянной), и дожидаются затем подъема второй шапки. Некоторые виртуозы умеют довести кофе и до третьей шапки — пенка при этом получается намного богаче.

А в особенно торжественных случаях я готовлю кофе фэрри. Родом оно с Антильских островов и варят его так. Нужно размолоть или как следует растолочь половину хорошей палочки корицы с шестью бутонами гвоздики, а цедру одного лимона и одного апельсина средних размеров превратить в кашицу; положить все это в большую джезву и размешать. Добавить 60 граммов ямайского рома и 120 граммов коньяка, еще раз хорошенько размешать, как следует подогреть и затем поджечь. После этого очень осторожно загасить пламя, вылив туда горячий кофе, сваренный с сахаром. Довести еще раз до кипения, до образования пенной шапки, быстро снять с огня и разлить по чашечкам.

Кисели, компоты, взвары

Начнем наш рассказ с киселей, практически любых, ибо готовят их по одной и той же технологии. Чтобы приготовить кисель, надо вначале заготовить по отдельности 3 его составные части.

Сначала приготовим сок или любой другой кисельный наполнитель. Предпочтительнее брать свежеотжатый сок, но подойдет и консервированный, в любом случае — из каких угодно ягод, фруктов или овощей. В овощные соки для киселей можно добавить несколько крупинок соли. Кроме того, для киселей годятся молоко и сливки, кофе или какао (либо раствор шоколада), чай (да-да, бывают и чайные кисели), взбитые яйца (для яичных киселей лучше заготовить не сами яйца, а гоголь-моголь, то есть яйцо, взбитое до воздушной пены с сахаром и лимонным соком) и даже крепкий мясной бульон. Как легко догадаться, для приготовления «мясного» киселя сахарный сироп тоже не нужен. Подготовленный кисельный наполнитель должен стоять рядом с плитой, чтобы мы мгновенно смогли его добавить в кисель, как только это понадобится.

Главной составляющей частью киселя является крахмальное молочко. Крахмал, лучше всего картофельный, от одной чайной до одной столовой ложки на стакан холодной кипяченой воды (количество крахмала определяется тем, какой густоты кисель мы хотим получить) разведем до состояния «молока». При этом мы должны иметь в виду, что крахмальное молочко нужно добавлять из расчета: стакан молочка на литр всей остальной жидкости, то есть сиропа, сока, бульона.

Теперь сварим сахарный сироп. Для этого разведем сахар в холодной воде и проварим его, снимая пену, до тех пор, пока сироп не станет плотноватым. Для овощных, мясных или рыбных киселей вместо сиропа можно использовать подсоленную воду.

Сахарный сироп или подсоленную воду доведем до бурного кипения и тонкой струёй выльем в него или в нее крахмальное молочко, непрерывно помешивая в течение 15–20 секунд. Затем выключим огонь, но будем продолжать интенсивно перемешивать жидкость, добиваясь ее загущения. Как только она хорошенько загустеет, вольем в эту киселеобразную массу ягодный или фруктовый сок или любой другой наполнитель из вышеперечисленных и вновь станем интенсивно размешивать уже почти готовый кисель, втирая наполнитель в крахмалистую среду. Вообще говоря, искусство приготовления киселя — это, прежде всего, умение хорошо размешивать студенистую массу.

Приготовленный таким образом кисель будет иметь вкус свежего, а не переваренного сока либо другого наполнителя, у него не будет противной кисельной пленки, которая обязательно образуется, если варить сироп и сок совместно. А кроме того, кисель будет отчетливо пахнуть свежими ягодами или фруктами, кофе, чаем, лимоном и т. д.

Многие считают, что компоты отличаются от киселей лишь тем, что не содержат крахмала, то есть компотная жидкость не является студенистой. Отчасти это так, но лишь отчасти. Первое и главное различие этих кушаний состоит в том, что компоты готовят только из ягод и фруктов (свежих либо сушеных). Причем если для киселя нужна лишь их жидкая составляющая, прежде всего сок, то для компота понадобится и сама плоть этих плодов.

Для компотов используют яблоки, груши, сливу, вишню (как свежие, так и сушеные), чернику, голубику, клубнику, малину (а эти только свежие), изюм, чернослив (эти только сушеные). Годятся и любые другие сухофрукты, которые есть под рукой, — персики, абрикосы, инжир и т. д. Сухофрукты надо предварительно тщательно отобрать и промыть в холодной, а затем в горячей воде. Свежие фрукты и ягоды нужно мыть только в холодной воде. Соотношение воды, сахара и фруктов должно быть приблизительно таким: на 6 стаканов воды — полкилограмма свежих фруктов и ягод либо 300–400 граммов сухофруктов; от трех четвертей до полного стакана сахара (кто как любит) и столовая ложка меда. Неплохо положить в компот также и пряности: из расчета на те же 6 стаканов воды — 3–4 бутончика гвоздики, половину чайной ложки корицы, половину чайной ложки лимонной кислоты либо сок половины хорошего лимона, а также мелко накрошенную лимонную цедру.

Впрочем, давайте-ка, сварим какой-нибудь простенький компот. В горячей, но еще не кипящей воде распустим сахар, дадим ему закипеть и снимем пену, какой бы незначительной она ни была. Затем в кипящий сироп вначале положим груши, минут через 5 яблоки, затем еще через 5 минут — вишни, сливы и изюм. Закладывая в компот ягоды и фрукты, будем исходить из того, что свариться, то есть стать мягкими, но при этом не превратиться в кашу, они должны приблизительно одновременно. После чего добавим ложку меда и следом за нею пряности. Дадим компоту покипеть еще в течение 5–7 минут, а потом снимем кастрюлю с огня и поставим в холодное место часов на 5–6. Наш компот должен не только как следует остыть, но и хорошенько настояться.

Украинское блюдо взвар (или узвар) отличается от компота лишь большей густотой и концентрированностью. Иногда даже во

взвары добавляют рис, что, впрочем, превращает это кушанье скорее во фруктовый суп, чем в десерт и тем более в напиток. Готовят взвар чаще всего из свежих ягод, но иногда и из фруктов тоже.

Давайте приготовим ягодный взвар. Для этого ягоды (практически любые) густо пересыплем сахаром и поставим в теплое место. После того как они дадут обильный сок, зальем их кипятком и поставим в кастрюле, закрытой плотной крышкой, в хорошо прогретую духовку и продержим там минут 40–50. Вот и вся кулинария.

Вспомнил я про свой должок перед тобою, любезный читатель. Я обещал тебе рассказать в этой главе про клюквенный взвар, который подают к молочному поросенку, жареной дичи и другим кушаньям. Спешу расплатиться.

Из полулитровой банки клюквы отожмем сок. Выжимки зальем стаканом кипятка и хорошенько уварим их в сотейнике и еще раз отожмем; получившуюся клюквенную воду профильтруем и остудим. В этой холодной клюквенной воде разведем столовую ложку ржаной муки (если нет ржаной, можно взять муку и пшеничную, но погрубее) и поставим в фарфоровом стакане где-нибудь рядом с плитой, чтобы эта болтушка всегда была наготове.

В клюквенном соке распустим граммов 100 меда и доведем до кипения. Как только сок с медом начнут закипать, выльем туда, все время помешивая, приготовленную ранее мучную болтушку. Вновь доведем наш взвар до кипения, снимем с огня и остудим.

Овощные и фруктовые соки

Овощные и фруктовые соки — это прекрасная жидкая закуска, которая хороша натощак и в качестве десерта, годится она также и для возбуждения аппетита перед хорошим обедом, а так же как закуска к крепким напиткам, например к водке. Есть у всех этих соков лишь один, но весьма существенный недостаток: для их приготовления нам понадобятся разнообразные и, к сожалению, весьма недешевые овощи и фрукты. Понадобится нам также и соковыжималка, но с этим делом проще: одной соковыжималки, не столь и дорогой кстати, нам хватит на всю оставшуюся жизнь. Конечно, можно пользоваться и консервированными соками (из банок), но это совсем не то, что соки, самостоятельно выжатые к завтраку (обеду, ужину) из свежих плодов земных. Как легко догадаться, в полевых условиях мы пользовались лишь соками из банок, чаще всего томатным да яблочным. Главное кулинарное искусство при приготовлении соков (утренних, предобеденных, а также десертных) состоит в смешивании их друг с другом (не считать же искусством умение выжать сок из яблока или апельсина соковыжималкой!).

Утренний стакан сока, выпиваемый натощак, должен быть резким, энергичным по вкусу. Классический вариант тут таков: сок половины хорошего грейпфрута, смешанный с соком 2 сладких апельсинов. Неплохо добавить сюда и сок 2 долек лимона.

Главная задача предобеденного стакана сока — возбуждение аппетита, в особенности если он у вас вялый. Тут хороши овощные соки, и в основе их смеси, безусловно, томатный. А к нему сок свежей зелени — петрушки, кинзы, укропа, сельдерея — и, может быть, сок сочного свежего сладкого красного перца.

Десертные соки должны быть мягче, гуще, слаще и спокойнее по вкусовой гамме. К примеру, хорошо смешать сок 1 средней морковки с соком 2 сладких яблок. Или к соку 2 яблок добавить сок 2–3 крупных клубничных ягод. Или сок спелой мягкой груши. А можно сок 2–3 крупных сладких мандаринов смешать с соком ананаса, банана, персика или абрикоса.

Впрочем, все это на ваше усмотрение. Смешивайте соки смело, не подрезайте крылья вашей кулинарной фантазии (в рамках ваших финансовых возможностей, разумеется). Авось да и удастся вам создать нечто совершенно незабываемое.

Сбитень

Этот знаменитый, сугубо русский напиток, наряду с квасом и водкой, часто упоминается в классической русской литературе. Но мало кто знает, что это такое, а еще меньше людей, пробовавших его. Кое-кто, правда, слышал, что напиток это сугубо зимний и пьют его только горячим. Что сбитенщики в прежние времена, особенно на Масленицу, зазывно хваля свой товар, ходили со специальными, укутанными овчиной бидонами и торговали этим горячим лакомством простого люда, что сбитень всегда шел нарасхват, что… Но это, пожалуй, и все. Согласитесь, что такого знания, конечно же, маловато для того, чтобы приготовить сбитень самостоятельно. И для исправления этого досадного пробела мы с вами сбитень сейчас и приготовим.

Для сбитня нам прежде всего понадобится мед. С полстакана меда разведем стаканом холодной кипяченой воды и прокипятим в сотейнике, непрерывно снимая пену. Затем с полстакана сахара разведем еще одним стаканом воды и тоже прокипятим, снимая пену. Соединим обе эти части и хорошенько проварим смесь на слабом огне, не допуская заметного кипения, но так, чтобы большая часть воды при этом выпарилась.

В 7–8 стаканах кипящей воды долго, в течение 15–20 минут станем отваривать в кастрюле, плотно закрытой крышкой, такой набор пряностей: 2–3 чайные ложки сухой травы зверобоя, 2 бутона гвоздики, 5–6 зерен черного перца, четверть чайной ложки молотого имбиря, чайную ложку корицы и 2 чайные ложки сухой мяты. Этот набор пряностей, разумеется, не является абсолютным и непререкаемым, каждый сбитенщик вкусовую и ароматическую гамму своего сбитня выстраивает сам; я привел лишь некоторый, вполне допустимый вариант. Дадим настояться ароматической основе в течение 10 минут, затем процедим ее, добавим приготовленную ранее медово-сахарную смесь и как следует прогреем ее, не доводя до кипения.

Ну вот, наш сбитень готов. Пить его нужно только очень горячим. Впрочем, я об этом уже вам говорил.

Квас

Если королем зимних русских напитков всегда был сбитень (и, слава богу, мода на него возвращается вновь), то летом у нас на столе царствует квас, и пьют его, разумеется, холодным. Причем не только просто пьют, утоляя жажду, но и готовят на его основе разного рода супы (прежде всего, конечно, окрошки и ботвиньи). «Им квас, как воздух, был потребен», — писал А. С. Пушкин о семействе Лариных. И следует признать, что эта кулинарная характеристика семьи (всего-то в одну строчку!) и ярка, и точна, и полна. Как говорится, лучше и не скажешь.

Квас — исконно русский напиток. Нигде, кроме Руси, его нет и никогда не было. Он разительно (и, как правило, в лучшую сторону) отличается от всех прочих безалкогольных или слабоалкогольных напитков разных стран: пива, эля, сидра, морса и т. д. Ничем не утолишь жажду в жару лучше, чем квасом. И хотя глагол «квасить» есть синоним слову «пьянствовать», когда дело касается употребления каких-то напитков, квас — напиток самый безвредный, который смело можно давать даже детям, а Д. И. Менделеев, один из главных ревнителей «народной трезвости» (хотя и создатель русской водки на научной, химической основе), именно на квас возлагал свои главные надежды. И пусть меня обвинят в «квасном патриотизме», повторюсь еще раз: нигде, кроме Руси, квас делать не умеют. Но вместе с тем нигде не было и нет прохладительного напитка лучше кваса. Правда, некоторые солидные кулинарные авторитеты утверждают, что напитки, подобные квасу, умели приготовлять еще в Древнем Египте и что даже сам Гиппократ в своих ученых медицинских записках утверждал пользу для организма напитка, смахивающего на наш квас. Ну, не знаю. Вот относительно пива я готов согласиться. Да, не спорю, пиво действительно умели варить еще в Древнем Египте, но насчет кваса сомневаюсь. Да и потом, что это, скажите мне, за научные рассуждения: «подобные», «смахивающие», «чем-то напоминающие…» Несерьезно это.

Впрочем, вернемся к нашему рассказу о квасе. Хотя квасов существует необозримое множество, причем именуются они не только по типу и виду, но зачастую по имени автора, часто безвестного (к примеру, я пробовал великолепные деревенские квасы — «дарьин квас» и «меланьин квас»), все-таки подразделяются они на два главных типа: хлебные квасы (а среди них — северный, сухарный, петровский, красный, белый, окрошечный, мятный и т. п.) и фруктовые квасы (яблочный, грушевый, вишневый, лимонный и т. п.).

Приготовить хороший хлебный квас в домашних условиях не так-то просто. Ведь для кваса непременно нужно приготовить сусло (иногда его называют «затором»), для которого, в свою очередь, понадобится солод. А хлопот с ним — полон рот. Нужно правильно прорастить зерна (лучше всего ячменные или ржаные), приготовить из них солодовую муку и правильно замесить «затор». При этом нужно не только грамотно завести сусло, но и правильно осветлить его и даже точно слить. Готовя квас, надо умело работать с дрожжами, добавляя их так, чтобы было ни много, ни мало, а в самый раз, грамотно вести процесс брожения (иногда лучше в тепле, а иногда в холоде, чтобы брожение шло очень медленно и постепенно). Причем все это приходит с опытом либо дается кулинарным талантом, а поэтому хороший квасник всегда был на Руси человеком и уважаемым, и состоятельным. Ведь в прежние времена, скажем, в одном только Санкт-Петербурге в сутки продавалось до двух миллионов бутылок кваса. И свои квасоварни были при больницах, солдатских казармах и даже тюрьмах. Сейчас, правда, повсеместно продают так называемый «сухой квас», который может заменить квасное сусло, если этот порошок просто залить горячей водой.

Ну, что же, давайте, приготовим пару видов хлебного кваса. Приготовим сусло из сухого кваса.

Ржаные сухари, высушенные в духовке, зальем крутым кипятком и дадим им настояться в течение 4–5 часов. Настоенное, осветленное сусло осторожно сольем в чистую посуду, охладим, добавим по вкусу сахару и мяты, немного дрожжей и поставим бродить. Затем уже сброженное сусло соединим с настоем сухарей, разольем в бутылки, причем в каждую добавим по две-три (не больше!) изюминки и оставим в тепле до тех пор, пока в квасе не начнут подниматься пузырьки углекислоты. После этого бутылки надо тотчас как следует закупорить пробками (иногда это делали даже с проволокой, как шампанское!) и уложить в ледник примерно на трое суток. Вот такой простой, сухарный квас подавали в свое время в Купеческом клубе на Большой Дмитровке в Москве. И пользовался он неизменным успехом.

Для приготовления знаменитого петровского кваса (названного, по слухам, так за то, что его очень любил царь Петр Великий) сусло придется несколько раз процедить через марлю, сложенную в несколько слоев, и добавить в него сахар, мяту, листья смородины, а дрожжи развести в стакане того же самого сусла. Когда сусло как следует перебродит, процедим его еще раз, соединим с сухарной основой, добавим злого тертого хрена и

меда и разольем по бутылкам.

А теперь несколько слов о фруктовых, квасах. Для них понадобятся яблоки, груши, сливы, клюква, брусника, морошка, земляника, смородина, малина и другие ягоды и фрукты на ваш вкус. Для приготовления фруктового кваса можно сбраживать либо фруктовые или ягодные соки, либо измельченные ягоды или фрукты. При этом яблоки, груши и другие семечковые плоды измельчают, а ягоды толкут в деревянном лотке или эмалированной кастрюле деревянной толкушкой (нежные малину и землянику обычно закладывают бродить целиком). Если для приготовления кваса мы возьмем сушеные или мороженые ягоды или фрукты, то лучше настоять их в воде в течение суток. Подготовленные таким образом ягоды или фрукты закладывают в емкости, лучше всего в деревянные бочки. При этом сладкими ягодами и фруктами наполняют емкости целиком, а кислыми — клюквой, брусникой, терном, рябиной — только наполовину, заполняя оставшееся пространство прохладной кипяченой водой. Затем эти емкости ставят для брожения на несколько дней в холодное место. Перед тем как разлить фруктовый квас по бутылкам, в него добавляют по вкусу мед, сахар, пряности и всевозможные вкусовые добавки (у всякого квасника они свои). И затем относят бутылки в погреб или на ледник.

Крепкие (горячительные) напитки

Да простят меня ревнители народной трезвости, но без крепких (горячительных) напитков я обойтись в своей книжке никак не могу. Я уж не говорю про то, что в России никакое серьезное застолье без них — не застолье. Но на Севере, в высоких широтах, где я провел самые, может быть, лучшие дни своей жизни, крепкие (горячительные) напитки наряду с горячим чаем и горячим супом часто давали единственную возможность как следует согреться. Конечно, мне могут возразить, что пьянство (а пуще того — алкоголизм) стали нашим национальным бедствием, что большинство всех наших несчастий проистекает именно отсюда. Возможно, так оно и есть, но что же мы с вами станем в одну кучу смешивать три разных понятия: выпивку как традицию, объединяющую нас за столом; пьянство как распущенность и безобразие; алкоголизм как тяжелую болезнь. Тут ведь все дело в подходе, в том, сколько выпить и как остановиться в нужный момент, а помереть от водки, конечно, можно, как можно помереть от чего угодно. Вот говорят, что великий наш баснописец и гурман Иван Андреевич Крылов, неоднократно упоминаемый на этих страницах, умер, объевшись пончиками. Что же, нам теперь из-за этого и хлеба не есть?!

И чтобы закончить с этими затянувшимися, как мне кажется, оправданиями, расскажу одну историю.

Как-то один из моих знакомых (а у меня много всяких знакомых), активист «Общества трезвости» (в народе этих активистов звали «трезвятниками»)[17] пригласил друзей на свой день рождения. Пришли гости с подарками и поздравлениями, уселись за стол с яствами, а из напитков там: минеральная вода да облепиховый морс. Сидят гости и не знают, что делать и что говорить. Тост под минеральную воду поднимать как-то глупо, просто жрать — тоже вроде нехорошо (не с голодного же мыса сюда прибыли). Посидели гости с полчаса, помолчали, встали из-за стола и разошлись. Вот и весь день рождения.

Но вернемся к нашим крепким напиткам. Самый известный и популярный из них, конечно, водка. Но сами мы ее делать не станем (не оставлять же без хлеба родную пищевую промышленность!), хотя гнать самогон я бы мог вас и научить. Мы будем использовать водку, купленную в магазине (а сейчас в продаже появилось много хороших недорогих водок) как основу для наших собственных напитков. Сперва я расскажу вам о настойках.

И начнем мы, пожалуй, с «солоуховки». Рецепт ее я прочитал

в одной из книг Владимира Солоухина, хорошего писателя и; как видно из его книг, доброго человека. Этот рецепт прост и эффективен. Бутылку водки (на худой коней разбавленного питьевого спирта) надо просто перелить в штоф или графин, бросить туда небольшой стручок красного злого перца и несколько очищенных зубчиков чеснока. Хорошенько заткнуть и поставить на пару дней в укромное темное место. Получается прекрасная домашняя перцовка красивого золотистого цвета (она же «солоуховка»), которая, по словам моего покойного друга, прекрасного писателя Николая Яковлевича Самохина «прочищает мозги, как выстрел». Тут важно только не переусердствовать с перцем и не передержать его в водке, но и процеживать Напиток нельзя: готовить «солоуховку» следует строго рассчитывая срок потребления.

А теперь я расскажу о «листовке». Ибо листовка — это не только прокламация подрывного или рекламного содержания, которую вешают на заборе или суют украдкой обывателю в почтовый ящик, но еще и водка, настоенная на листиках, как правило, только-только начинающих раскрываться.

Помню, читал я то ли у Гиляровского, то ли у Боборыкина о том, как выбирали в трактире (или, может быть, даже в ресторане) господа себе напитки к обеду.

— Скажи, милый, — спрашивали они у полового (а может, у официанта), — а хороша ли нынче у вас листовка?

— Помилуйте, господа, — отвечал тот, совершенно переменившись в лице, — да особенная-с!

О своей же «листовке» могу рассказать такой случай. Когда один из моих близких друзей, с которым я провел в высоких широтах Арктики много замечательных дней, защищал у нас, в Академгородке, свою докторскую диссертацию по геологии, банкет по этому поводу устраивался у меня дома. И на столе стояли только те кушанья и те напитки, что я готовил в нашем таймырском поле. В последний момент мой друг дрогнул и прибавил туда пару бутылок коньяку. Так вот практически весь коньяк остался цел, а мои напитки: «листовка», «солоуховка» и «несмеяновка» (о ней речь впереди) — были выпиты до капли.

Для «листовки» надо заготовить впрок смородиновые (на худой коней березовые) почки, которые уже треснули, и из них показались юные листочки. Делают это, разумеется, ранней весной и сушат впрок в тени под ветерком. Ну, а дальше все просто. Бутылку водки или разбавленного питьевого спирта так же переливают в штоф или графин, засыпают туда 1–2 столовые ложки сухих почек, почти что листьев, плотно затыкают и ставят на 2–3 дня (не больше!) в темное место. Дольше держать почки в

водке нельзя: настойка начнет буреть, вкус и аромат у нее начнут резко ухудшаться.

И несколько слов об обещанной «несмеяновке». Эта настойка названа именем знаменитого русского ученого, академика Александра Несмеянова, химика, идеолога синтетической пищи (так сказать, пищи будущего), создавшего даже и первый синтетический съедобный продукт — синтетическую черную икру. Слава богу, что икрою его научные исследования в этой области и закончились. Я пробовал ее — вкусом это научное творение поначалу черную икру действительно напоминает, но тут же во рту возникает ощущение, что жевал галошу. Так вот, этот химик предложил, кроме всего прочего, как утверждает народная молва, рецепт и прекрасного, отнюдь не синтетического напитка, что частично реабилитирует этого химика в моих глазах. А «несмеяновка» — это, в сущности, клюквенная настойка, и готовить ее проще простого. Итак, насыплем в графин или большой штоф свежей клюквы, а потом выльем туда бутылку водки (водки и клюквы должно быть приблизительно поровну). Для лучшей экстракции можно добавить в графин (или штоф) 2 чайные ложки сахарного песку. Графин (или штоф) плотно заткнуть и поставить на месяц в темное и теплое (но не горячее!) место. Затем профильтровать напиток и подавать к столу, предварительно охладив его.

Ну, о настойках мы с вами поговорили достаточно, а сейчас я хочу немного рассказать вам о наливках. Тут я должен буду бросить взгляд вглубь веков. Ибо, приготовляя свои наливки на облепихе, рябине, клюкве, бруснике или черной смородине — словом на любой ягоде с сильным и резким вкусом, я пользовался технологией, которую в стародавние времена придумали монахи-бенедиктинцы, подарившие миру ликер «Бенедиктин». А суть их технологии заключается в том, что сивушные масла и вообще все тяжелые составляющие напитка осаждаются тут с помощью животного белка — молочного или яичного.

Итак, возьмем обычную трехлитровую, а можно и пятилитровую банку и нальем в нее свежеотжатого сока какой-нибудь ягоды с резким вкусом из числа тех, что я перечислил выше, добавим туда ровно столько же питьевого спирта и сахару по вкусу. Впрочем, вместо ягодного сока можно взять крепкий кофе, какао или жидкий шоколад, а вместо спирта — водку, предварительно пересчитав объемы. Сок, спирт, сахар перемешаем и затем осторожно, тонкой струёй нальем туда молока, ровно столько же, сколько сока или спирта, то есть все три жидкие составляющие, если мы наливаем спирт, должны иметь один и тот же объем. Вместо молока можно добавить в

банку взбитый яичный белок, но его должно быть вдвое меньше, чем молока. Разумеется, молоко или яичный белок тут же свернутся и хлопьями станут наслаиваться на дно банки. Не беспокойтесь — так и должно быть. После этого банку закроем плотной крышкой и аккуратно, не перемешивая слои, поставим в темное прохладное место дней на 30–40 (можно больше, но не меньше!). За это время молочные (или яичные) хлопья спрессуются в камень, и мы аккуратнейшим образом потом сольем напиток, на всякий случай еще раз профильтруем его (иногда, для верности, наливку пропускают через активированный уголь) и подадим к столу в графине.

Теперь несколько слов о коктейлях. Создание коктейля — это искусство бармена, а потому получить хороший коктейль можно, скорее всего, в баре. У нас в России бары не столь распространены и популярны, как всякого рода буфеты, закусочные и рюмочные. Тем не менее за последние годы открылось и у нас множество всевозможных баров. Они не конкурируют с выше перечисленными мною, чисто «российскими» заведениями, просто в барах бывают посетители иного рода, несмотря на утверждение сомнительной вывески, увиденной мною на дверях одного недавно открывшегося бара в моей родной Рязани:

Не дворяне и не бары
Посещают наши бары.

Что же такое коктейль? В буквальном переводе с английского, французского да и прочих европейских языков «cocktail» — это «петушиный хвост». Прежде я думал (и меня поддерживали в этом мнении многие авторитеты), что эти напитки называются так потому, что разного рода смеси, составляющие коктейль, в прежние времена обычно сбивались в единое целое венчиками из перьев петушиного хвоста. Но недавно я прочел у Фенимора Купера вот какую историю. В 70-х годах XVIII века в Америке маркитантка войск генерала Вашингтона Элизабет Флениган подала господам офицерам, как у нас сказали бы, «ерша» собственного приготовления: смесь из рома, ржаного виски и фруктового сока, украсив бокалы перьями из хвостов боевых петухов (петушиные бои были тогда весьма популярны). Напиток господам офицером так понравился, что они разом воскликнули: «Vive le cock tail!» — «Да здравствует петушиный хвост!» И эта история якобы послужила началом шествия искусства составления коктейлей по всему миру. Не знаю, насколько она исторически верна, но в пользу ее говорит

то, что подавляющее большинство коктейлей сбить венчиком из петушиных перьев попросту невозможно.

На свете существует великое множество коктейлей, которые у барменов принято делить на четыре основных типа: «long drinks» («длинные напитки»), «short drinks» («короткие напитки»), «shot drinks» («стреляющие» или «одноглотковые» напитки, те самые, что «прочищают мозги, как выстрел») и, наконец, «hot drinks» («горячие напитки»).

«Длинные» напитки называются таковыми потому, что их объем обычно варьирует от 160 до 300 мл, и одним глотком такой коктейль не выпьешь, бокал «длинного» коктейля можно по глоточку «тянуть» целый вечер. Крепость их обычно колеблется от 7 до 17 градусов и готовят их, как правило, прямо в бокале. Впрочем, некоторые из «длинных» напитков, например, «яичные» коктейли, готовят в шейкере. Самый известный из «длинных коктейлей» — «Кровавая Мэри».

«Короткие» напитки меньше по объему: от 60 до 160 мл, хотя и их одним глотком выпить не так-то просто. Содержание алкоголя в таких напитках колеблется от 17 до 45 градусов. Готовят их в шейкере и подают в специальном «коктейльном» бокале. Самые известные из них: «Черный русский» и «Маргарита».

«Стреляющие», или «одноглотковые», напитки, как видно из их названия, пьют одним глотком, то есть залпом. Крепость их обычно очень высока. Это напитки для настоящих мужчин. Классическими напитками здесь считаются знаменитые «Б-52» (это, между прочим, наименование знаменитого американского боевого самолета) и «КГБ» (ну, эту аббревиатуру, я полагаю, расшифровывать не надо).

«Горячие» коктейли называются так потому, что пьют их горячими. Самый известный их них — «Ирландский кофе». Готовят его на основе горячего крепчайшего кофе и виски либо коньяка.

Разумеется, границы этой классификации абсолютно четкими назвать нельзя, они, скорее, размыты. Но ортодоксальные бармены стараются, тем не менее, придерживаться их.

А теперь я хотел бы поподробнее остановиться на одном, может быть, самом известном коктейле, которому посвятили немало прочувствованных строк большие знатоки горячительных напитков Эрнест Хэмингуэй и Скотт Фитцджеральд. Этот коктейль многие из вас смогут приготовить сами, а кое-кто думает, что уже готовил и даже пил его неоднократно. Имя этому коктейлю — «Кровавая Мэри». По своей малограмотности я раньше полагал, что коктейль «Кровавая Мэри» — это всего-

навсего смесь водки и томатного сока и искусство его приготовления состоит лишь в умении налить водку в стакан с томатным соком, не перемешав жидкости. Но вот что пишет об этом коктейле Эрнест Хэмингуэй:

«Париж 1921 года. Бурный роман Пита Петиота, известного бармена парижского „Harry's New York Bar“ с танцовщицей музыкального шоу Мэри. Она любила все красное — от цвета лака для ногтей и губной помады до чулок и костюмов. Пит безумно любил Мэри и делал свои коктейли с мыслью о ней. Финал этой романтической истории неизвестен, но о нем можно догадаться по тональности и вкусовой гамме коктейля, придуманного Питом и названного „Мэри“. В одном бокале он смешал слезы сожаления (соль), жгучесть утраты (пряные соусы тобаско и ворчестерширский), разъедающую кислоту измены (лимонный сок), тоску по Мэри (русская водка) и ее тайну, напоминание о ней (томатный сок)».

Коктейль «Мэри» мгновенно покорил Париж начала 20-х годов. Одним, как и Питу, он напоминал о любимой, другие (более всего, русские эмигранты) приправляли им тоску по Родине, третьи просто полюбили его за необычность вкуса. Именно с этого напитка началось десятилетие, когда была придумана большая часть всех коктейлей, впоследствии ставших классическими.

Вкусовая и цветовая гамма коктейля вскоре внесла свои коррективы в название: «Мэри» стала «Кровавой». Появилась и сомнительная легенда названия, связанная с именем Марии I, католички, дочери Генриха VIII, вошедшей в историю как Мария Кровавая.

Со временем был скорректирован и рецепт «Кровавой Мэри». В него гармонично вошли сельдерей и красный перец, превратившиеся в обязательные элементы коктейля. Придумавший эту специальную приправу бармен бара «Кроненхалле» в Цюрихе Пауль Ньюэш стал знаменитостью.

Вот так-то, дорогие мои читатели, а мы-то с вами поначалу думали, что «Кровавая Мэри» — это просто водка с томатным соком и больше ничего. От себя добавлю, что сейчас «Кровавая Мэри» входит в десятку самых популярных коктейлей мира. У этого сентиментального и бодрящего напитка много дочерей. Есть, к примеру, коктейль «Маленькая Мари». В его состав входят все составляющие «Кровавой Мэри», кроме водки. А место водки тут занимает взбитый до пены яичный белок. Этот коктейль безбоязненно можно давать детям и членам общества «Борьбы за народную трезвость». Существует также коктейль «Датчанка Мэри». Он отличается от классического лишь тем, что вместо

русской водки в него «ставят» датскую картофельную водку с ароматом тмина.

Существует также латино-американский вариант этого коктейля — «Текила-Мария». В нем русскую водку заменяют текилой (мексиканской кактусовой водкой).

Мне удалось раздобыть оригинальный рецепт коктейля «Мэри» Пита Петиота из бара «Harry's New York Bar». Да-да, того самого, описанного Эрнестом Хэмингуэем — и Пит, и его бар вовсе не были плодом воображения писателя, а существовали на самом деле. Итак, вот он: 3 мл (3 крупные капли) соуса тобаско; 6 мл (6 капель) соуса ворчестерншрского; соль и перец по вкусу; сок половинки лимона; 50 мл русской водки. В коктейльный бокал поместить кубики льда, вылить и высыпать на них все перечисленное, долить бокал до краев томатным соком и все тщательно перемешать.

А вот вам классический рецепт «Кровавой Мэри», который приводится во всех справочниках для барменов. Цитирую: «Возьмите 1–2 мл соуса тобаско, 2–3 мл соуса ворчестерширского, соль с ароматом сельдерея, немного красного жгучего перца, 1 мл лимонного сока, 40 мл хорошей русской водки, 80 мл томатного сока. Все это сильно встряхните с кубиками льда в шейкере и процедите в хайбол. Бокал украсьте полосками черешкового сельдерея».

А сейчас мне захотелось предложить вам, дорогие читатели какой-нибудь свой, родной, сибирский коктейль (да-да, есть, оказывается, и таковые). Ну что же, вот вам замечательный «одноглотковый» («shot-коктейль» по классической классификации) «Сибирское солнце». Для него нам понадобятся большой глоток (всего один!) какой-нибудь хорошей сибирской водки; один сырой яичный желток; одна большая ягодка брусники, клюквы или морошки; 15–20 хвоинок сосны, кедра или пихты; 2 столовые ложки лимонного, брусничного или клюквенного сока; щепотка соли. Сперва приготовим бокал для коктейля. Для этого обильно смочим его края лимонным, брусничным или клюквенным соком, а затем нанесем на них слой «снега» из соли. На дно бокала аккуратно уложим яичный желток и слегка присолим его. На поверхность желтка, в середину его положим ягодку брусники, клюквы или морошки. Ягодка непременно должна быть сухой, иначе она всплывет в самый неподходящий момент. Потом мелко нарежем хвоинки и обсыплем ими край яичного желтка так, чтобы все они хорошо прилипли. Перед подачей коктейля достанем водку из морозильной камеры и осторожно нальем ее в бокал столько, чтобы получился один крупный глоток. Как и всякий «shot-

коктейль», наше «Сибирское солнце» нужно выпить залпом. Попробуйте, я уверен — вам понравится. А приготовить этот коктейль — проще простого.

Ну, а в заключение этой главы (и всей моей книги вообще) расскажу о каком-нибудь праздничном напитке. Например, вот вам пунш, о котором написали в своей прекрасной книжке уже неоднократно упоминавшиеся мною П. Вайль и А. Генис.

Они рекомендуют взять нарядную супницу и положить в нее любые хорошие сухофрукты — сушеные бананы, ананасы, яблоки, груши, абрикосы, персики и т. д. Затем следует влить туда стакан хорошего коньяка («А есть ли коньяк лучше армянского?!» — с гордостью и некоторой ностальгией восклицают авторы) и стакан хорошего рома (ром — молоко матроса, как утверждали карибские пираты и мои знакомые байкальские бродяги).

Далее авторы настаивают на глинтвейне, который будет просто необходим для нашего пунша. Для его приготовления надо взять полтора литра сухого красного вина, довести его до кипения (но не кипятить) и смешать с двумя стаканами очень крепкого горячего чая. Затем добавить с полстакана сахара (для тех, кто любит сладкое, можно и побольше), 3–4 бутона гвоздики, половину чайной ложки корицы, по щепотке ванили и мускатного ореха, а также горошину-другую душистого перца. Глинтвейн следует снять с огня в тот самый момент, как только он соберется закипеть, и перелить в супницу с сухими фруктами, коньяком и ромом.

А теперь самая красивая и, пожалуй, ритуальная часть приготовления пунша. Супницу накроем какой-нибудь металлической решеткой (можно просто дуршлагом), высыплем туда граммов 200 рафинада, обольем его ромом и подожжем (для эффектности при этом можно выключить свет), чтобы расплавленный, слегка жженый сахар, стекая, еще более усладил наш пунш.

Готовый пунш половником разливают по фарфоровым чашкам (а не по бокалам!), причем в каждую кладут немного фруктов. После чего можно произносить разного рода здравицы и возвышенные тосты. За друзей, за любимых, за лучшие дни нашей жизни, за прекрасную русскую кухню — словом за все то, чем и ценна наша жизнь!

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

К сожалению, все в этой жизни имеет свой конец, мой дорогой читатель. Наступил он и для моей кулинарной книги.

Перечитав ее заново, я испытал, если честно сказать, противоречивые чувства. Местами она мне даже нравилась, а местами показалась примитивной, скучной и какой-то тривиальной. Кроме того, многое в ней, безусловно, упущено. Очень мало (так, вскользь) рассказано о блинах, оладьях, пирогах, кулебяках, расстегаях и куличах. Почти ничего — о кушаньях из меда, сыра, творога, брынзы. Главы, посвященные кушаньям из рыбы и кушаньям из грибов (моим любимым кушаньям, кстати), вышли какими-то уж совсем кургузыми и даже несерьезными. И еще многое, многое другое.

Иногда мне казалось, что я слишком подробно и детально рассказываю о довольно простых, в общем-то, кулинарных приемах и технологиях, которые и так известны практически всем, кто заглядывает на кухню не только затем, чтобы узнать, что это там такое соблазнительное поспевает, распространяя по всему дому головокружительные ароматы?

А временами казалось, наоборот, что те кулинарные приемы и технологии, которые я считаю очевидными, не так уж и очевидны, и о них стоило бы рассказать здесь поподробнее.

Кроме того, жанр книги вышел каким-то неопределенным и даже сомнительным. Вся книга эклектична от начала до конца: то ли это действительно кулинарный трактат, то есть изложение авторских поварских идей, рецептов и технологий; то ли это рассказ о моих путешествиях, написанный лишь под неким особым «кулинарным» углом зрения; то ли вольный пересказ кулинарных книг разных времен и народов.

Впрочем, теперь рассуждать об этом поздно. Что сделано, то сделано. И, как говорят североамериканские индейцы, «недостойно мужчины жалеть о содеянном». И уж, конечно, переписывать эту свою книгу я вряд ли стану, памятуя, во-первых, о том, что «лучшее враг хорошего», а во-вторых, что книга — в сущности, живое существо, которое только варвар может корежить и уродовать, якобы «улучшая» его, но никак не автор (отец своего детища). А потому я бестрепетной рукой отдаю свое, хоть и несовершенное, но дорогое мне детище на твой суровый суд, мой дорогой читатель. Будь к нему строг, но справедлив! И полюби его, если сможешь!

А за сим, прощай!

notes

Примечания

1

Справедливости ради замечу, что вертолетчики, вернувшись в Хатангу, обнаружили на летном поле забытый раззявой-поваром рюкзак с посудой и уже через неделю, пролетая на очередное задание, дали небольшого крюка и сели у ребят в лагере. Впрочем, тем и одной недели жизни без посуды за глаза хватило.

2

Вообще говоря, дарить нож или любое другое оружие считается у охотников плохой приметой: дареное оружие приносит несчастье. Поэтому его обычно не дарят, а пролают за чисто символическую иену. Например, за копейку.

3

В. Вакар придумал много разных удобных приспособлений: «вакар-сани» и «вакар-штаны», «вакар-хлеб» и «вакар-палатку» и т. п. Мало того, впоследствии, когда кто-то другой создавал какое-то простое, но эффективное приспособление или устройство, облегчающее жизнь человека в поле на Севере, этой приладе присваивалась приставка «вакар». Вот какую память оставил о себе этот замечательный человек!

4

Староверы знали секрет, как хранить хлеб, чтобы он не зачерствел за гол и не заплесневел. Я же его, к сожалению, не знаю до сих пор.

5

В Арктике Владимир Анатольевич Вакар ставил тесто для хлеба на жиже из-под тушенки. Его «вакар-хлеб» никогда не черствел и не мерз ни на каком морозе.

6

Тут можно вспомнить XXXII строфу из «Евгения Онегина», где описывается бал у Лариных:

> Но целью взоров и суждений
> В то время жирный был пирог
> (К несчастью пересоленный).

И, кто знает, может быть, этот злосчастный пирог, испортивший настроение всем гостям, и был отчасти первопричиной ссоры Онегина с Ленским, их последующей дуэли и всех дальнейших несчастий.

7

Вообще говоря, квашня — это тяжелое, деревянное, слегка расширяющееся кверху ведро или небольшая деревянная очень устойчивая кадушка, в которой и заводят кислое тесто. Но в полевых и городских домашних условиях роль квашни может выполнять и глубокая миска, и даже эмалированная кастрюля. Слово «квашня» имеет и другой смысл: так часто называют порцию теста на одну выпечку хлеба.

8

Эту кулинарную технологию, как и некоторые другие, я в свое время позаимствовал из прекрасной книжки В. В. Похлебкина «Тайны хорошей кухни».

9

Катык — кисломолочный продукт, получаемый из охлажденного густого молока, заквашенного сметаной. Айран — это тот же катык, но разведенный холодной кипяченой или минеральной водой.

10

Вообще говоря, умение создать гамму ароматов — особенное мастерство в кулинарии. Блистательный эрудит и популяризатор кулинарии В. В. Похлебкин посвятил этому целую книгу.

11

Строгие кулинарные ортодоксы категорически не рекомендуют варить бульон из боровой дичи, поскольку получается он обычно горьковатым. Пикантная горчинка, как утверждают они, желанная в жарком, напрочь испортит бульон. Ну, не знаю, может, они и правы. Но я варил чудесные, крепкие и наваристые бульоны из боровой дичи, и та самая пикантная горчинка нисколько их не портила, а напротив, даже украшала.

12

Горох тоже бывает разным: горох-нут (или бараний горох), горох обыкновенный (русский, или желтый), Горох серый, или прибалтийский и пр.

13

Вообще говоря, балык — это приспинная часть рыбины, а прибрюшная ее часть — это теша. Мы же готовим всю рыбину целиком. Но уж коли принято называть ее балыком, не станем заниматься буквоедством.

14

Это изыски французской кухни, о которых я только читал да слышал от изощренных гурманов. Знаю лишь, что главным маэстро белой икры является Жан-Пьер Фаранк, сделавший себе на этом изысканном лакомстве имя. Он держит в Сен-Сюэгре улиточную ферму-теплицу, поставляющую в год до трехсот килограммов белой икры, притом, что одна виноградная улитка «несет» два раза в год по нескольку зернышек икры общим весом не более трех грамм. Не удивительно, что стоимость белой икры достигает 100 долларов за 100 грамм.

15

Эти лекарства нужны для приготовления икры длительного хранения.

16

Мне рассказывали знакомые альпинисты, что шерпы-носильщики в Гималаях специально старались попасть в русские экспедиции для того, чтобы попробовать знаменитую гречневую кашу, которую шерпы называли «blackrice» (черный рис).

17

Оказывается, Всероссийское общество народной трезвости пытались создать еще в самом начале XX века и даже попробовали пригласить в председатели Льва Николаевича Толстого. Но тот категорически отказался от этой чести:

— Общество для того, чтобы не пить вина?! Странно, зачем же создавать общество для того, чтобы чего-то не делать. Общества создаются для того, чтобы что-то делать. Не пейте вина, да и все тут!